என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

MANGAYAR MALAR அக்டோபர் 2006 302 பக்கங்கள் ரூ.12/-





Royal KUNDAN JEWELLERY
அன்று...
மன்னர் பரம்பரைக்கு!
இன்று...
உங்கள் தலைமுறைக்கு!
புகழ்மிக்க மொகலாய சாம்ராஜ்யத்திறகுள்
அடியெடுத்து வாருங்கள்...
சூரிய அஸ்தமனத்தின் அழகிய தேசம்,
பொன்வண்ணம் காட்டும் பாலைவன மணல்
மேடுகள் மற்றும் ராஜ சுகபோகங்கள். அன்று
ராஜவம்சங்களை அலங்கரித்த உன்னதமான
குந்தன் நகைகள், இன்று உங்களை
அலங்கரிக்க காத்திருக்கின்றன.
VBJ
SINCE 1900
Vummidi Bangaru Jewellers
GOLD | DIAMOND | PLATINUM | SILVER
Rani Seethai Hall, Parallel to Gemini Flyover, 603, 1st Floor, Anna Salai, Chennai - 600 006.
Phone: 044 2829 2004 / 06 / 09 | www.vummidi.com | e-mail: vummidi2000@yahoo.com





அட்டை 1 :
நவ்யாநாயர்
அட்டை 2 :
மீரா கிருஷ்ணன்
படங்கள் :
சங்கர் சத்தியமூர்த்தி

தரத்திலும் நம்பர்

அனைவருக்கும் தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்!

தீபாவளி ஸ்பெஷல் பக்கங்கள்



படம் : ஸ்ரீஹரி



ளிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

மலர் : 26 இதழ் : 9 அக்டோபர் 2006

ஒரு வார்த்தை!

அதுதாங்க தீபாவளி!



மாடல் : சிநேகா
படம் : ஸ்ரீஹரி

☫ லட்டு அல்வா போலவும், அல்வா பாஸந்தி போலவும், பாஸந்தி பர்பி போலவும் உருமாறாமல் பேர் சொல்லும் இனிப்புகளாக வந்து நம் மானத்தைக் காப்பாற்றும் அந்த இனிய நாள்!

☫ எதிர் வீட்டு அல்லது பக்கத்து வீட்டுப்



மங்கையர் மலர்

இந்தியாவின் நெ.1 மகளிர் இதழ்

(கல்கி நிறுவன வெளியீடு)

பரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ் பிரைவேட் லிமிடெட்டிற்காக பரதன் அச்சகத்தில் ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று அச்சிட்டு வெளியிடுபவர் :
லக்ஷ்மி நடராஜன்

கல்கி பில்டிங்க்ஸ்,
47-N.P., ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை,
ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 32.

பொறுப்பாசிரியர் :
அனுராதா சேகர்

வடிவமைப்பு :
எஸ். ஸ்டீஃபன்,
பி.ஆர். ராஜன்,
ச. கார்த்திகேயன்

தொலைபேசி :
2225 1522, 2225 0623,
2225 1324

தொலைநகல் :
044 -22251021

மின்னஞ்சல் :
ஆசிரியர் குழு :
mangayarmalar@kalkiweekly.com

சந்தா பிரிவு :
subscription@kalkiweekly.com

பிற தகவல்களுக்கு :
info@kalkiweekly.com

மங்கையர் மலர்
இன்டர்நெட் முகவரி :
www.mangayarmalaronline.com

சந்தா விவரம் :
உள்நாடு :
ஒரு வருடம் : ரூ.225/-
ஆறு மாதம் : ரூ.115/-

வெளிநாடு (விமானத்தபால்) :
ஒரு வருடம் : 39 யு.எஸ். டாலர்

Bharathan Publications Private Limited,
Kalki Buildings,
47-NP, Jawaharlal Nehru Road,
Ekkaduthangal, Chennai - 600 032.

பெண்கள் வாங்கியுள்ளதைக் காட்டிலும் பத்து ரூபாயாவது அதிக விலையுள்ள புடைவையை வாங்கிக் கட்டும் புதிய நாள்!

இரண்டு மணி நேரம் இடுப்பொடிய போட்ட தீபாவளிக் கோலத்தின் மீது லாரி டயரோ, எருமை மாட்டுக் கால் தடமோ ஏறி இறங்காத கோலாகலமான நாள்!

ஆயிரம் ரூபாய் கொட்டிக் கொடுத்தும், அரை கிலோ மைதா மாவு போல பொட்டலம் கட்டித் தந்த பட்டாசுகள், 'டுஸ்... புஸ்' என்று செல்லமாய்ச் சிணுங்கித் தொலைக்காத அதிர்ஷ்ட நாள்!

அர்ச்சனைத் தட்டில் வைத்துத் தந்த பத்து ரூபாய் தேங்காய்க்குப் பதில் மூன்று ரூபாய் தேங்காய் உடைக்கப்பட்டுப் பிரசாதமாகத் திரும்பி வராத அருளான நாள்!

யார் விட்ட சிவகாசி ராக்கெட்டோ, விலாசம் தேடிப் பிடித்து நம் வீட்டு ஜன்னல் வழியாகப் பாய்ந்து மிகச் சரியாகப் படுக்கையில் லேண்ட் ஆகாத நல்லதொரு நாள்!

சாலமன் பாப்பையா பட்டிமன்ற நிகழ்ச்சியில் இரண்டு அணியினரும் ஆவேசமாக ஜோக்குகளால் தாக்கிக் கொண்டபின், கரெக்டாக தீர்ப்பு சொல்லும் சமயமாகப் பார்த்து பவர் கட் ஆகாத அற்புத நாள்...

தீபாவளி சிறப்பு டீ.வி. நிகழ்ச்சிகளில் பங்குபெறும் நடிகைகள் இந்து தெய்வ உருவ டிசைன்களை முதுகு தெரியும் ஜாக்கெட்டாகவும், கவ்விப் பிடித்த பாண்ட் பாக்கெட்டாகவும் தைத்துப் போட்டுக் கொண்டு வெறுப் பேற்றாத வெற்றி நாள்!

தச்சி மம்மம், பப்பு மம்மம் எடுத்துச் செல்லும் குழந்தைகளின் டிஃபன் பாக்ஸில் குண்டுகள் வெடிக்காத குதூகலமான நாள்!

இல்லத்து ராணிகளாக இருக்க வேண்டிய பெண்கள், ராக்கெட் ராணிகளாக மாறி, தீவிரவாத பயங்கரங்களில் ஈடுபடாத நாளே... அமைதியான தீபாவளித் திருநாள்!

அனுஷா நடராஜன்



எத்தனையோ பண்டிகைகள் வருகின்றன. போகின்றன...
இருந்தாலும், பட்டும், பட்டாசும், பட்சணமும் இணையும் தீபாவளிக்கு நிகரான பரபரப்பு பண்டிகை வேறு ஏது? மகிழ்ச்சியும் கலகலப்புமாகக் கழிந்த சில சுவையான சம்பவங்களை நம்முடன் பகிர்ந்து கொள்கிறார்கள் இந்தப் பிரபலங்கள் :-

வி.ஐ.பி. தீபாவளி!

க்யாதி...

“**எ**ங்கம்மாவுக்கு கொஞ்சம் ஞாபக மறதி உண்டு. ஒருமுறை தீபாவளி சமயம். முதல் நாளன்று மார்க்கெட் போய் காய்கறிகள் வாங்கி வந்தார். கூடவே ஒரு மஞ்சள் கொத்தும்... எங்களுக்குக் கொஞ்சம் ஆச்சரியம்தான். ஆனால் ஒன்றும் கேட்கவில்லை. மறுநாள் காலையில் நாங்க எழுந்து குளிச்சு, புது டிரெஸ் எல்லாம் போட்டாச்சு. எங்கம்மா உடம்பு முடியாத வங்க என்கிறதால காலையில தாமதமாகத்தான் எழுந்திருப்பாங்க. அதனால அவங்களைத் தொந்திரவு செய்யாம, நாங்க பாட்டுக்கு வாசல்ல போயி பட்டாசு எல்லாம் வெடிச்சுக்கிட்டு இருந்தோம். நேரம் போனதே தெரியல்லே. அம்மா எங்களைக் கூப்பிட்டாங்க. சரின்னு உள்ளே போனோம்.



அடுக்களையில அடுப்பு மேல பானை. பானையைச் சுத்தி மஞ்சக் கொத்து... உள்ளே பொங்கும் பால்..

“பொங்கலோ பொங்கல் சொல்லுங்கடி... பால் பொங்குது பாருங்க... சீக்கிரம்...” என்று அவசரப்படுத்தினாங்க.

“யம்மா... இன்னைக்குத் தீபாவளி அம்மா... மறந்துட்டீங்களா...” என்று கேட்க, அம்மா சமாளித்துக் கொண் டதைப் பார்க்கணுமே!

“ஏண்டி, தீபாவளியன்னிக்கு பொங்கல் பண்ணி சாப்பிடக்கூடாதா? பால் பொங்கறச்சே பொங்கலோ பொங்கல்னு சொன்னா, குடும்பத்துக்கு நல்லது தானே”...னு சமாளிச்சாங்க!

நாங்களும் விடலை. “பட்டாசு எல்லாம் வெடிக்கிற சத்தம் கேட்கலி யாம்மா...” என்றோம்.

அம்மா அசரவில்லை.

“இப்பத்தான் எல்லாத்துக்கும் வெடிக்கிறாங்களே, கார்த்திகை, புது வருஷம், அது மாதிரிதான் நெனைச்சேன்... ஏன் பொங்கலன்னிக்கு பட்டாசு வெடிக்கக் கூடாதா...?”ன்னு தடாலடியா சாதிச்சாங்க!

"சரிதான்"..னு மரியாதையா பொங்கலை சாப்பிட்டு தீபாவளியைக் கொண்டாடினோம்!

''தீபாவளி அன்னிக்கு பொங்கல் பண்ணலாம். பொங்கலன்னிக்கு தீபாவளி பண்ண முடியுமா?''ன்னு ஒரே கலாட்டா செஞ்சோம்!

நவ்யா நாயர் :

எங்க வீட்டுக்கு பக்கத்துல ஒரு பாட்டி இருந்தாங்க. அவங்களுக்கு 'வெடி'ன்னாலே பயம்! நாங்க, சின்னப் பசங்க எல்லாருமா சேர்ந்து அதகளமாக வெடிக் கிறப்போ, காதைப் பொத்திக்கிட்டு வந்து, எங்களைத் துரத்தி அடிப்பாங்க!

தீபாவளிக்கு மறுநாள், நாங்க எல்லாம் மிச்ச மீதி பட்டாசை வெடிச்சுக் கிட்டு இருந்தப்போ, அவங்க தெருவுல கையில ஒரு மூடி போட்ட தூக்கோட வந்துக் கிட்டிருந்தாங்க. ஒரு ஆட்டம்பாமுக்கு நெருப்பு வெச்சுட்டு ஓடி வந்த என்னோட ஃப்ரெண்டு, தெரியாம அந்தப் பாட்டி மேலே மோதிட்டான். அப்ப, 'டமால்'னு ஒரு சத்தம். வெடிச்சது ஆட்டம் பாமில்லை பாட்டியோட தூக்கு! இட்லிக்கு மாவு அரைச்சு, ரொம்ப டைட்டா மூடி வைச்சிருந்தாங்க போல! மாவு பொங்கி, பிரஷர் தாங்காம மூடி எகிறிடுச்சு! பாட்டி, பையன் இரண்டு பேருக்கும் தீபாவளியும் அதுவுமா மாவாபிஷேகம்! இப்ப நினைச்சாலும் எனக்குச் சிரிப்புப் பொங்கும்!



தேவதர்ஷினி சேத்தன் :

பெங்களூர்லேர்ந்து ஒரு தடவை ஒரு உறவினர் தீபாவளிக்கு வந்திருந்தார். என் அம்மா எண்ணெய் கத்தரிக்காய் பொரியல் பண்றதுல எக்ஸ்பர்ட்.... அன்னைக்கு ஸ்பெஷலா எண்ணெய்க் கத்தரிக்காய் பண்ணியிருந்தாங்க. வந்திருந்த உறவினர் எங்கேயோ அவசரமாகப் போகணும்னு சொன்னதால அவரை முதல்ல உட்கார்த்தி வச்சு சாப்பாடு போட்டோம்...

கத்தரிக்காய்ப் பொரியல் பரிமாறினோம். ஒரே நிமிடத்தில் காலி.

மறுபடியும்- இம்முறை நிறைய பொரியல் வைத்தோம். சாம்பார் சாதம் முடிவதற்குள் பொரியலைச் சாப்பிட்டு விட்டார்.

"சரி, நமக்கு இல்லாட்டி போறது. வேற ஏதாவது தொட்டுக்கலாம். வந்தவருக்குப் போட்டுடு...'' என்று அம்மா சொல்ல, மூன்றாம் முறையும் நிறைய பொரியல் வைக்கப்பட்டது அவர் இலையில். அதுவும் காலி.

பாத்திரத்தில் மீதமிருந்த சிறிதளவு பொரியலை மீண்டும் அவருக்கு வைக்கப் போன போது பரிதாபமாக அவர் நிமிர்ந்து,

''இலையில் போட்ட எதையும் வீணாக்கக் கூடாது என்கிற கொள்கையோட இருக்கறவன் நான்



இனிமே பொரியல் வைக்காதீங்க.. எனக்கு உண்மையில கத்தரிக்காயைக் கண்டாலே பிடிக்காது. வீணாக்க வேணாமேன்னு தான் சாப்பிட்டேன்..'' என்று சொல்ல, எங்கள் அம்மாவைப் பார்க்க வேண்டுமே!

அம்மாவை கேரோ செய்தே தீபாவளியைக் கழித்தோம்!

கு. ஞானசம்பந்தன் :

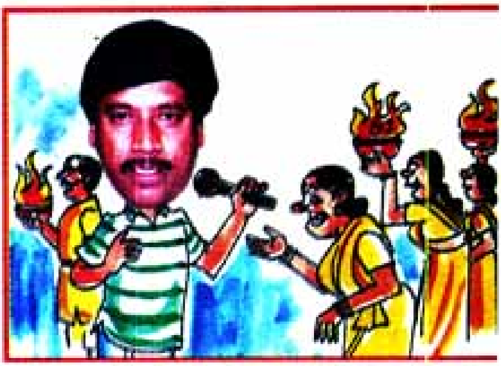
நான் மேடைப் பேச்சாளராக வளர்ந்து கொண்டிருந்த ஆரம்ப நாட்கள் அவை. ஒரு தடவை மதுரைக்குப் பக்கத்துல நத்தம்ங்கற இடத்துக்குப் பக்கத்துல ஒரு கிராமம். அங்க பேசக் கூப்பிட்டிருந்தாங்க. என்ன தலைப்பு தெரியுமா? 'சிகா கோவில் விவேகானந்தர்...' சரி... கிராமத்து மக்கள் கிட்ட விவேகானந்தர் பத்தி நல்லதா நாலு வார்த்தை பேசலாமேன்னு நானும் போயிட்டேன். அங்க அன்னிக்கு தீச்சட்டி திருவிழாவாம். சுமார் 2000 பேருக்கு மேல கையில தீச்சட்டி வச்சு ஆடுவாங்க. அந்த விழா நாள்ல நம்மளைக் கொண்டு போய் எறக்கி விட்டுட்டாங்க...

''மேடைலாம் கிடையாது. கையில 'மைக்' வச்சு பேசணும். அதுல பாருங்க, ஏடாகூடமா நிகழ்ச்சித் தொகுப்பாளர் வேற, ''இப்ப ஞானசம்பந்தன் பற்றி திரு. விவேகானந்தன் அவர்கள் பேசுவார்''னு உளறிக் கொட்டினார். அதை யாரும் சரியாகக் கவனிக்கக்கூட இல்ல... அத்தனை அமர்க்களம். சரின்னு நானும் தொண்டையைச் சரிபண்ணிட்டு,

மைக்கைப் பிடிச்சு.. பேச ஆரம்பிச்சேன்.

என்னைச் சுத்தி சுத்தி தீச்சட்டி ஆடுறாங்க... எனக்கே சாமி வரும் போல இருந்திச்சு... இதுல அடுத்த ஜோக் என்னான்னா... ஒரு வயசான அம்மா, என் பக்கத்துல வந்து,

"இந்தா மைக்காரரே... என் பேரன் முத்தப்பனைக் காணோம்... எட்டு வயசு...



நீல டவுசர் போட்டிருப்பான். கொஞ்சம் இந்த எடத்துக்கு வரச் சொல்லி அறிவிப்புப் பண்ணுப்பா" என்றாரே பார்க்கலாம்.

"சரி, நம்மாலான உதவி" என்று நினைத்து அந்தப் பாட்டியின் பேரனுக்கு அறிவிப்பு தந்தேன்...

அறிவிப்பு, சற்று நேரம் பேச்சு... அறிவிப்பு.. பேச்சு என்று தொடர்ந்தது.

திடீரென அந்த அம்மாள், ஒரு எட்டு வயசுப் பையனைக் கையில் பிடித்து வந்தார்.

"இந்தா மைக்காரரே, என் பேரன் கெடச்சிட்டான். நீ இனிமே என்னாத்த வேணாப் பேசு..." என்று அதட்டி விட்டுப் போனார்!

'சிகாகோவில் விவேகானந்தர்' பற்றிய எனது பேச்சு இப்படி ஒரு சிக்கலான இடத்தில் நடந்தது!

கிரேஸி மோகன் :

ஒரு தடவை என் நண்பனுக்கு பெண் பார்க்கப் போனோம். தீபாவளிக்கு முந்தைய வாரம்... போற வழியில தீபாவளித் துணி வேற வாங்கிட்டோம். நண்பன் என்னை ரொம்ப வற்புறுத்தினதால நானும் போயிருந்தேன். பெண் வீட்டுல ரொம்ப உற்சாகமா வரவேற்புக் கொடுத்தாங்க. ஸ்வீட், காரம்லாம் வந்தது.

அப்புறமா பொண்ணும் வந்தாங்க. நமஸ்காரம் எல்லாம் வழக்கம் போல நடந்த பிறகு, என் நண்பனுக்கு நாக்குல சனின்னு சொல்லணும்.

''பொண்ணுக்கு மியூசிக் தெரியுமா?''ன்னு கேட்டுட்டான்.

"என்ன இப்படிக் கேட்டுட்டீங்க? அவ மேடையேறினா இசை வெள்ளந்தானே போங்க..'' என்றார்.

என் நண்பனுக்கு மேடைக் கச்சேரி பண்ற அளவுக்கு தகுதியுள்ள பொண்ணா... நமக்கு சங்கீதமே தெரியாதே என்று கவலை வந்து விட்டது. அவனது கவலை தோய்ந்த முகத்தையே நானும் கவலையாகப் பார்த்துக் கொண்டிருந்தேன்.



சிறிது நேரம் கழித்துப் பார்த்தால் எங்கள் முன், வரிசையாக சைஸ் வாரியாக கிண்ணங்கள்...

"டிபன்தான் கொடுத்துட்டாங்களே... இன்னும் என்ன...?'' என்று எங்களுக்குச் சந்தேகம். பெண்ணின் அம்மா மளமளவென்று கிண்ணங்களில் தண்ணீர் விட்டார். பெண் வந்து அமர்ந்து கொண்டார் கையும் கோலுமாக.

சிறிது நேரத்தில் அங்கே உண்மையாகவே ஜலதரங்க இசை வெள்ளம்தான். அந்த வெள்ளத்தில் எங்கள் உடைகள், ஏன் தீபாவளித் துணிகள் கூட நனைந்தன என்றால் பார்த்துக் கொள்ளுங்களேன்!

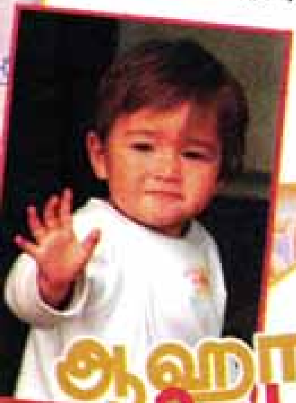
- பத்மினி பட்டாபிராமன்

அடிச்சாங்க பரிசு!

'ஆஹா பரிசு' (செப்டெம்பர்) போட்டியில், 'அழகான குழந்தைகளின் படங்களை வாங்கி, வீட்டுச் சுவர்களில் மாட்டி வையுங்க. மன இறுக்கமோ கோபமோ வந்தால் குழந்தைப் படத்தைப் பாருங்க. மனம் இலேசாகி விடும். பி.பி. ஏறாது!' என்ற டிப்ஸை எழுதி, பிரஷர் குக்கர் பரிசு பெறுகிறார் ஆர். பார்வதி, சென்னை - 53.

அதே டிப்ஸை சிறந்ததாகத் தேர்வு செய்த பல வாசகியரில் குலுக்கல் முறையில் பிரஷர் குக்கர் பரிசு பெறுகிறார் எல். லட்சுமி, திருச்சி - 18.

வாழ்த்துகள் பல!



ஆஹா பரிசு!

இந்த இதழில் 'ஆஹா 50!' என்ற தலைப்பில் இடம்பெற்றுள்ள டிப்ஸ்களைப் படியுங்கள். மிகச் சிறந்த ஒரே ஒரு குறிப்பைத் தேர்ந்தெடுத்து, எழுதி அனுப்புங்கள். உங்கள் தேர்வும், ஆசிரியர் குழுவின் தேர்வும் பொருந்தினால் குலுக்கல் முறையில் பிரஷர் குக்கர் பரிசு! தேர்ந்தெடுப்பவருக்கு மட்டுமல்ல, அந்தக் குறிப்பை எழுதியவருக்கும் பிரஷர் குக்கர் பரிசு! 'அக்டோபர் - ஆஹா பரிசு!' என்று மறக்காமல் குறிப்பிட்டு, பக்க எண், வாசகி பெயருடன் அஞ்சல் அட்டையில் மட்டுமே எழுதி அனுப்புங்கள்.

கடைசித் தேதி : 15.10.2006

பெட்டிக்கதைப் போட்டி! வாசகர் விருப்பம்

பெட்டிக்கதைகளை எழுத மறந்துட்டீங்களா? உடனே எழுதி அனுப்புங்க! க்விக்!

தொடர்ந்து ஆறு மாதங்களுக்கு மாதம் மூன்று பெட்டிக் கதைகள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பிரசுரமாகும். பிரசுரமாகும் கதைகள் தலா ரூ. 150/- பரிசு பெறும்.

சிம்பிள் கண்டிஷன்ஸ் : 100 வார்த்தைகளுக்கு மிகாமல், சொந்த கற்பனையில், பெயர், முழு விலாசம், தொலைபேசி எண் ஆகிய விவரங்களுடன் *இன்லாண்ட் லெட்டரில்* மட்டுமே எழுதி 'பெட்டிக்கதைப் போட்டி' என்ற குறிப்புடன் அனுப்ப வேண்டும்.

எந்தக் கடிதப் போக்குவரத்தும் கிடையாது.
ஆசிரியர் தீர்ப்பே இறுதியானது.


globus
MENS WEAR • LADIES WEAR •

தீபாவளிக் கோலங்கள்!



17-1 (நேர்ப்புள்ளி)
எஸ். ரமாமணி, தாம்பரம் சானடோரியம்.

17-9 (இடைப்புள்ளி)

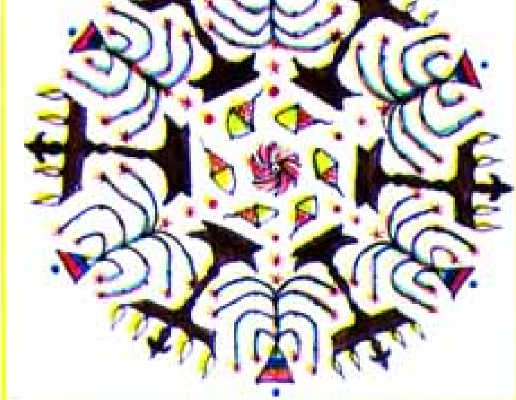


- என். ரங்கநாயகி, கோவை.

12 புள்ளி 12 வரிசை
- எஸ். தனலட்சுமி,
பெங்களூர்.



21-11
(இடைப்புள்ளி)
- வே. சித்ரா,
கும்மிடிப்பூண்டி.



பண்டிகை ஸ்பெஷல்


மேனிப் பொலிவு
எப்பொழுதும்
நிலைத்து இருக்க
CINTHOL
DEODORANT AND COMPLEXION SOAP
CINTHOL
தீபாவளி நல் வாழ்த்துக்கள்
CINTHOL
DEODORANT AND COMPLEXION SOAP
CINTHOL
பல தலைமுறைகளாக உங்கள் ஸ்கின் ஸ்பெஷலிஸ்ட்



காத்திருக்கிறேன்!

மருதி

காத்திருக்கிறேன்!
நிபந்தனையற்ற என் நேசம்
உனக்குள் விளைவித்த
மாற்றங்களை உணர்வதற்காக!

காத்திருக்கிறேன்!
பகிர்தல் என்பது
மனதின் மகிழ்வைக் கூட்டி
ரசனைகளைப் பரிமாறி
சோதனைகளையும்
வேதனைகளையும்
பகிர்ந்து கொள்ளத்தான் என
நீ புரிவதற்காக!

காத்திருக்கிறேன்!
எனக்குள் வாழும்
உன்னிடம்
மனசுக்குள் பேசியவற்றை
உன் முன் பேசி
மனசின் கனம் பகிரும்
அந்தத் தருணங்களுக்காக!

கால ஓட்டத்தில்
கனவுகள் கானலாகி
உடல் உருக்குலையும் முன்
டாலரை ஒதுக்கி
என் தவிப்பை உணர்ந்து
நீ வரும் நாளுக்காகக்
காத்திருக்கிறேன்!

காத்திருந்து காத்திருந்து
காத்திருத்தலே தவமாகி
அதன் பலன்
வரமாகிடாதா எனத்
தவிப்புடன் காத்திருக்கிறேன்.

Come, let's speak fluent English.™

veta®



VETA DIRECT TRAINING CENTRES

Coimbatore	-	3209665	Kumbakonam	-	2425592	Tirunelveli	-	2560339
Cuddalore	-	222270	Madurai	-	3209444	Tiruvannamalai	-	223020
Dindigul	-	2431965	Nagercoil	-	238029	Trichy	-	2711007
Erode	-	2219742	Namakkal	-	230306	Tuticorin	-	2334749
Hosur	-	329422	Pondicherry	-	2341486	Vellore	-	4204919
Karur	-	248783	Salem	-	2449552	Villupuram	-	228219
Krishnagiri	-	230012	Theni	-	254148	Virudhunagar	-	248806

Chennai :

Ambattur	-	26572100	Perambur	-	25589898	T. Nagar	-	24347034
Aminjikarai	-	26192209	Porur	-	64528888	Tiruvanmiyur	-	42104450
Mylapore	-	42035168	Purasaiwalkam	-	26651585	Triplicane	-	28529420
Old Washermanpet	-	32566666	Tambaram	-	22263152	Vadapalani	-	32990555

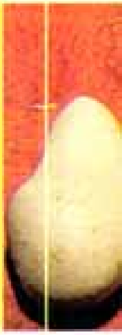


வீட்டிலிருந்தபடியே, ஓய்வு நேரத்தில் வீட்டா ஹோம் ஸ்டடி கோர்ஸ்
மூலம் ஈஸியாக இங்கிலீஷ் பேசக் கற்றுக்கொள்ளுங்கள்.

ஆடியோ சிடியுடன் கூடிய
வீட்டா ஹோம் ஸ்டடி கோர்ஸ்,
இப்பொழுது உங்களது ஊரிலுள்ள போஸ்ட் ஆபீஸில் கிடைக்கிறது.











செராமிக் பவுடர் (அ) சாக் பவுடர் - மூன்று ஸ்பூன்கள், ஃபெவிகால் - 2 ஸ்பூன் (இவை அனைத்தும் ஹார்டுவேர் கடைகளில் கிடைககும். ஒரு கிலோ பத்து ரூபாய் மட்டுமே!)

ஃபேப்ரிக் கலர் - பச்சை, மஞ்சள், பிரவுன், வெள்ளை.

பெயிண்ட் பிரஷ் - ஒன்று.

காயாத தாம்பூலம்!





செய்முறை :

❖ சொரமிக் பவுடருடன் ஃபெவிகால் கலந்து சப்பாத்தி மாவு பதத்துக்குப் பிசைந்து கொள்ளவும். இப்பொழுது விருப்பமான டிசைன் செய்யலாம்.

❖ சப்பாத்தி இடுவது போல் மாவைத் தட்டையாக்கிக் கொண்டு அதில் வெற்றிலையை ஒற்றி எடுத்தால் வெற்றிலை அச்சு விழும். ஓரத்தில் உள்ள உதிரியைக் கத்தியால் வெட்டி எடுத்து விடவும். காய விட்டுப் பச்சை நிற வர்ணம் பூசினால் கும்பகோணம் கொழுந்து வெற்றிலை தயார்!

❖ அடுத்து, கொட்டைப்பாக்கு செய்யலாம். பாக்கு செய்வதற்கு 'குப்பி' மாதிரி செய்யவும். கைவிரலில் மருதாணி மாதிரி வைத்து எடுத்துக் காயவிட்டு, ப்ரவுன் கலர் அடிக்கவும். பாக்கு தயார்!

(26-ம் பக்கம் பார்க்க...)



ஒரே பட்டுப்



இங்கே இவர் அணிந்துள்ளவை:
ரெட் & க்ரீன் மயூரல்-ப்ளோரல்,
ப்ளூ & க்ரீன் ட்ரைபல்
ரிவர்ஸிபிள் பட்டுப்புடவை.

(23-ம் பக்கத் தொடர்ச்சி...)

❖ வாழைசீப்பு செய்வதற்கு முதலில் நீளவாட்டில் உருட்டி, அதன்கீழ் வாழைப்பழம் போல ஒவ்வொன்றாகச் செய்து ஒட்டவும். ஒன்றின்மேல் ஒன்று அடுக்கி ஒட்டியபின் காயவிட்டு மஞ்சள் நிறமும் நுனியில் கறுப்பு (அ) பிரவுன் நிறமும் அடித்தால் தஞ்சாவூர் வாழைப்பழ சீப்பு தயார்!

❖ தேங்காய் செய்வதற்குப் பெரிய உருண்டையாக எடுத்துக் கொண்டு, கீழ்ப்புறம் பெரிய உருண்டை, மேற்புறம் கூம்பு மாதிரி வடிவம் கொடுத்து ஆக்கர் மஞ்சள் நிறம் கொடுத்தால் முழு தேங்காய் அப்போதுதான் கோயம்பேட்டில் வந்திறங்கியது போல இருக்கும்.

❖ பூ செய்வதற்கு கோன் வடிவில் உருட்டிக் கொண்டு கத்தரிக்கோல் உதவியுடன் அந்தக் கோன் மேற்புறம் இரண்டு பக்கங்களிலும் வெட்டினால் இதழ் மாதிரி விரியும். சிவப்பு, வெள்ளை நிறங்களை இதழ்களுக்கும், பச்சை நிறத்தைக் காம்புக்கும் வாணமாகப் பூசி காயவிடவும். வேண்டுமெனில் வார்னிஷ் அடித்துக் கொள்ளலாம்.

❖ இப்பொழுது வெற்றிலை மேல் அனைத்தையும் வைத்துத் தாம்பூலம் தயார் செய்து தீபாவளிக்கு வந்தவர்களுக்குக் கொடுத்து அசத்தலாம்.

❖ எத்தனை வருடங்கள் ஆனாலும் வாடாத பூ, வெற்றிலை, தேங்காய் உங்கள் கைவண்ணத்தில் செய்வது ரொம்பச் சுலபம். அடக்க விலையும் இருபத்தைந்துக்குள் முடிந்து விடும்.

- சுதா செல்வகுமார்

படங்கள் : ஸ்ரீஹரி


SWIFTEE
Mixer-Grinder
CG Crompton Greaves
EVERYDAY SOLUTIONS
விரைவாக, நிறைவாக,
சுவையாக சமைக்க!
CG-DX TURBO
• 750 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• சர்க்யூட் பிரேகர் புரொடெக்சன்
• ஜார்ஸ் வித் ஃப்ளோ பிரேக்கர்ஸ்
CG-DX
• 550 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• சர்க்யூட் பிரேகர் புரொடெக்சன்
• ஜார்ஸ் வித் ஃப்ளோ பிரேக்கர்ஸ்
CG-LX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• க்யுக்-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
CG-MX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• இன்ஸ்டா-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
• காம்பாக்ட் டிசைன்
CG-RX
• 500 w பவர்ஃபுல் மோட்டார்
• இன்ஸ்டா-கிரைண்ட் பிளேட்ஸ்
• ஓவர் லோட் புரொடெக்சன்
• ஸ்லீக் டிசைன்
இன்றே, உங்கள் அருகிலுள்ள டீலரை அணுகுங்கள்!
Crompton Greaves Limited, Branch Offices: Chennai: 3, MGR Salai (K.H. Road), Nungambakkam. Tel: 044 4224 7500 / 4215 9275. Coimbatore: No. 658-664, Rajalakshmi Plaza, 100 Ft. Road, Gandhipuram. Tel: 0422 257 6453. Madurai: 2, 3 Mangayarkarasi College Road, Paravai. Tel: 0452 266 7771/7697.

தவமாய்த் தவமிருந்து -2

'நன்றி... நன்றி... நன்றி!'னு மல்ட்டி கலர் போஸ்டர் அடிச்சுத் தெரிவிக்க வேண்டிய மகத்தான மகிழ்ச்சி இது! எல்லாம் நம்ப பெண்மைத் தொடருக்கு நீங்க கொடுத்திருக்கிற 'வாரே வாஹ்!' வரவேற்பைப் பற்றித்தான் சொல்றேன்.

பாராட்டுக்கு நன்றி. தொடர்ந்து படிச்சு, விமர்சனங்களை எழுதுங்க. உங்களோட மனம் விட்டுப் பேசறதுல எனக்கும் ரொம்ப சந்தோஷம். பரஸ்பரம் எல்லாத்தையும் பகிர்ந்துக்கலாம். ஓ.கே.வா?

வெளியிடங்களிலும் பொது நிகழ்ச்சிகளிலும் நான் நிறைய பெண்களைச் சந்திக்க நேருகிறது. மாமியார் ஆகப் போகும் நிலையில் இருப்பவராக இருந்தால், "மருமக வர்றதுக்குள்ள நல்லா சாப்பிட்டு, புடைவை, நகை எல்லாம்



• அப்பாவுடன்...

போட்டு, என்ஜாய் பண்ணிடணும்.. வர்றவ எப்படி இருப்பாளோ?"

"கிச்சனை அப்படியே தூக்கி அவ தலையில வைச்சுடுவேன்" என்று

"நீங்க சரண்யாவோட

இல்லாத மருமகளைப் பற்றிய, பொல்லாத கவலைகளில் புலம்புவார்கள்.

கல்யாணமாகப் போகும் இளம்பெண்ணா இருந்தால், "மொதல்லியே ஸ்ட்ரிக்டாச் சொல்லிடுவேன்... நான் ஒண்ணும் உங்க வீட்டுக்கு வேலைக்கு வரலைன்னு..." என்று டென்ஷனில் எகிறுவார்கள்.

ஆயிரத்தெட்டு மனப்பிரமைகளையும், கற்பனை பயங்களையும் இரு பக்கங்களிலும் வீணாக வளர்த்துக்கொள்வதால்தான் இந்தப் பிரச்னையே!

மாமியார் Vs மருமகள் பற்றித்தான் இந்த வாரம் பேசப் போகிறோம்.

என்னைத் திருமணம் செய்து கொள்ள, பொன் வண்ணன் விரும்பிய போது, என் தந்தை ஏ.பி. ராஜ், அவரை முறைப்படி, பெண் பார்க்க வரும்படி அழைத்தார்.

என்னுடைய அப்பா ஏ.பி. ராஜ் பற்றி இங்கே சொல்லியே ஆகணும். இங்கே தமிழில் 'விதி' என்ற



தங்கையா?"

படம் சக்கைபோடு போட்டதே... ஞாபகமிருக்கா? மோகன், பூர்ணிமா பாக்யராஜ், சுஜாதா நடித்தது. அது தமிழுக்கு வரும் முன்பே 'தாளம் தெத்திய தாராட்டு' என்ற பெயரில் மலையாளத்தில் எடுத்து வெற்றி படைத்தவர்; பிரபல மலையாள இயக்குநர்.

அதே போல ரஜினிகாந்த், சரிதா நடித்த 'தப்புத் தாளங்கள்'

சரண்யா பொன்வண்ணன்

படத்தைத் தழுவி எடுக்கப்பட்ட 'கழுகன்' என்ற மலையாளப் படம் பெரும் வெற்றியைக் கண்டது. அவர் இயக்கிய 'எழுதாத கதை' என்ற மலையாளப் படத்துக்கு' சிறந்த இயக்குனருக்கான தேசிய விருது கிடைத்தது.

தேர்ந்தெடுத்த சினிமா ரசனை உள்ளவர். கமர்ஷியல் டைரக்டர். ரொம்பக் கண்டிப்பானவர். அவருக்கு பொன்வண்ணனை மிகவும் பிடித்து விட்டது. ஆனால் என்னை, அவரது வீட்டாருக்குப் பிடிக்க வேண்டுமே? அதற்காகத்தான் பெண்பார்க்கும் படலம் நடந்தது.

"இது உன்னோட வாழ்க்கையில ரொம்ப முக்கியமான நிகழ்ச்சி. உன்னை உன் புகுந்த வீட்டினருக்கு, குறிப்பாக, மாமியாருக்குப் பிடிக்கணும். அதுக்கு நீ ரொம்ப ஓபன் மைன்டடாக இருக்கணும். 'மாமியார்னா கெட்டவங்க... எல்லாத்துலயும் குத்தம்குறை கண்டுபிடிப்பாங்க; அவங்க மகன் மேலே வைச்சுருக்கிற அன்பைப் பங்குபோட்டுக்க வந்துட்ட எதிரியா உன்னை நினைப்பாங்க'னெல்லாம் நீயா கற்பனை செஞ்சுக்காதே. நீ நீயா இரு. அவங்களையும் ரொம்ப அன்பான பெண்மணியான பாரு" என்று சின்னதாக உபதேசம் செய்தார்.

தன்னோட ஒரே மகளோட வாழ்க்கையில அவருக்கு இருந்த பொறுப்பும், ஆழ்ந்த ஈடுபாடும் அவர் மீது இருந்த மதிப்பை ரொம்பவே உயர்த்தின.

சில வீடுகள்ல, பார்த்திருக்கேன். திருமணம் முடிவானதுமே, "எல்லாத்துக்கும் 'சரி... சரி'ன்னுட்டுப் போகாதே! முதல்லயே மூஞ்சியில அடிச்ச மாதிரி 'முடியாது'ன்னு சொல்லு. ரொம்பக் குழையாதே. ஒட்டாமலேயே இரு. அப்பத்தான் கெத்தா இருக்கும். இல்லன்னா, உன்னை இளிச்சவாயின்னு நினைச்சு, மொளகா அரைச்சுடுவாங்க"ன்னு பெத்தவங்களே சொல்லிக் கொடுப்பாங்க.

ஆனா எங்கப்பா, "அவங்க எல்லாரும் உன் ஒருத்திக்கு அட்ஜெஸ்ட் பண்ணிக்கணும்னு எதிர்பார்க்கறதை விட, நீ ஒருத்தி எல்லாரையும் அட்ஜெஸ்ட் பண்ணிக்கிட்டா, மத்ததெல்லாம் ரொம்ப ஈஸி" என்று என்னை உட்கார வெச்சு, புத்திமதி சொன்னார்.

பட்டுப் புடைவை சரசரக்க, தலை நிறையப் பூ வைச்சுக்கிட்டு, காப்பித் தம்ளர்களை ஏந்தியபடி நான் மெள்ள ஹாலுக்கு வந்தேன்.

பொன்வண்ணனுக்கு அன்றைக்கு படப்பிடிப்பு இருந்ததால, அவரால வர முடியலை. என் மாமனார் பொன்னுசாமி, மாமியார் பாவாத்தாள், கூட நாலைந்து உறவினர்கள் வந்திருந்தனர். என்னைப் பார்த்ததுமே,

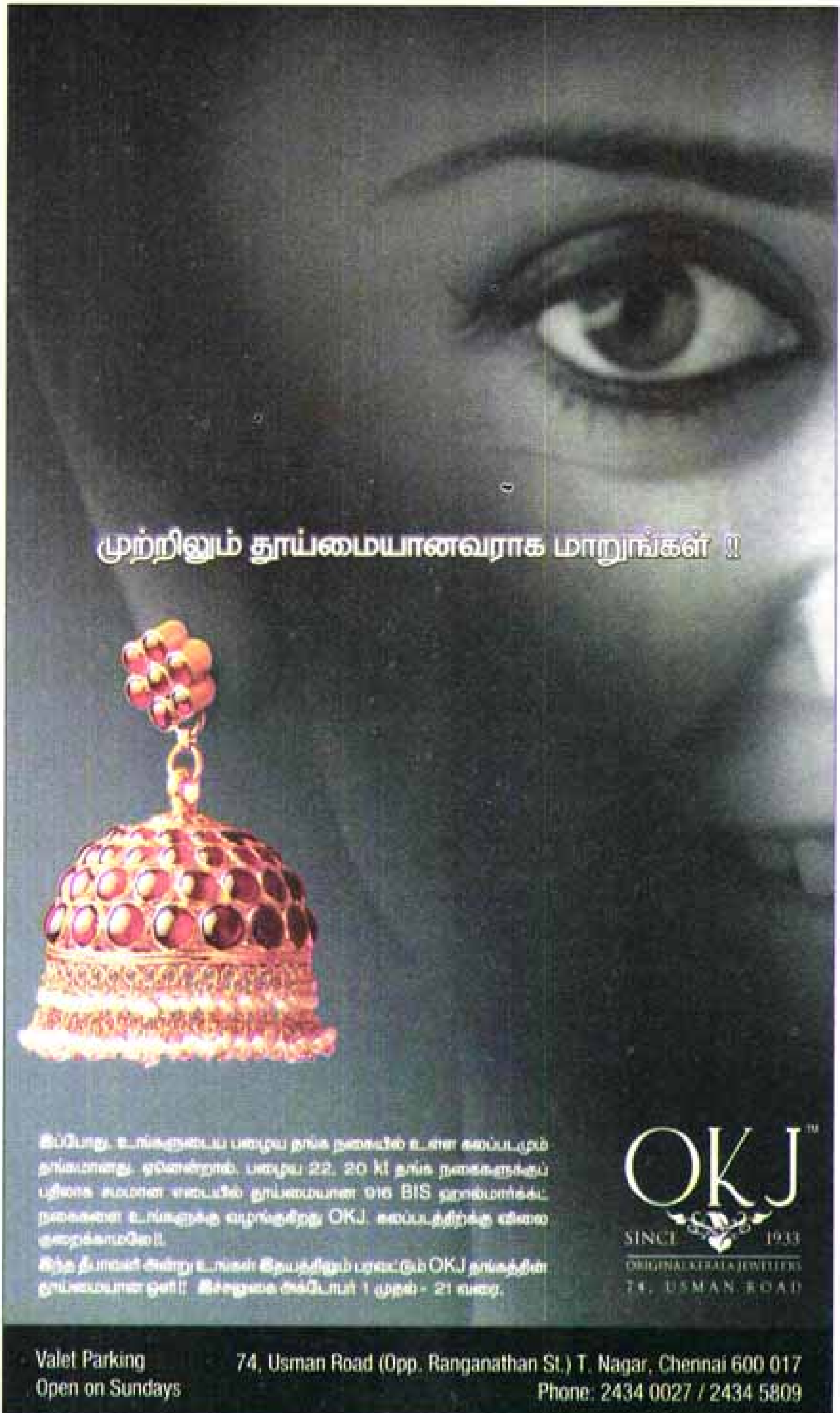
"நீங்க நடிகை சரண்யாவோட தங்கச்சியா? அவங்க மாதிரியே இருக்கீங்களே!..." என்று உரக்கக் கூவி ஆச்சர்யப் பட்டார் ஒரு பெண். அவர் பொன்வண்ணனின் அக்கா முறையாகணும்.

"இல்லை; நான்தான் சரண்யா!" என்றபோது, "என்ன சினிமா நடிகையா?" என அனைவரது முகங்களிலும் ஏதேதோ உணர்ச்சிகள் குவியலாய் வந்து போக, நான் அமைதியாக நின்றிருந்தேன்.



பாத்திரம் தேய்க்கும் பச்சை நிற சதுர பிரஷ் ஒன்று புதிதாக வாங்கி, தனியாக சமையலறையில் வைத்துக் கொண்டால், காரட், பீட்ரூட், கிழங்கு வகைகள் மேலே படிந்திருக்கும், மண், அழுக்குகளைத் தேய்த்துக் கழுவ உபயோகப்படும். வேலை சீக்கிரமாகவும், சுத்தமாகவும் முடியும். சுகாதாரமும் கூட!

- எஸ். பட்டம்மா, ஸ்ரீரங்கம்.


முற்றிலும் தூய்மையானவராக மாறுங்கள் !!
OKJ™
SINCE 1933
74, USMAN ROAD
Valet Parking
Open on Sundays
74, Usman Road (Opp. Ranganathan St.) T. Nagar, Chennai 600 017
Phone: 2434 0027 / 2434 5809



• தாய்மைப் பூரிப்பில்.... கணவருடன்.

கல்யாணமே வேண்டாம்னு பிடிவாதமா இருந்த மகன், ஒரு பெண்ணைப் பிடிச்சுருக்குன்னு சொன்னதுமே, சந்தோஷப்பட்டுப் பெண் பார்க்க உடனே ஊரிலிருந்து கிளம்பி வந்து விட்டனர் என்பதால், யார் என்ன என்ற விவரத்தை அவர்களும் கேட்கவில்லை; பொன் வண்ணனும் சொல்லவில்லை போலும்.

"சினிமாவுல நடிக்கிறவன்னு என் மகன் சொல்லவேயில்லையே!" ஏதோ ஒரு கலக்கம் என் மாமியாரின் முகத்தில் அப்பட்டமாய்த் தெரிந்தது.

காப்பி ட்ரேயை அவர் முன்பு நீட்டி நான் புன்னகைத்ததும், அவர், "வேணாம்!" என்று மறுத்து விட்டார்.

"போச்சுடா... முதல் பார்வை, முதல் புன்னகை, முதல் உபசரிப்பிலேயே மாமியாரைக் கவர்ந்துடணும்னு நினைச்ச என்னோட மெகா திட்டம் தோல்வியில முடிஞ்சது! என் அப்பாவைப் பரிதாபமாகப் பார்த்தேன். அவர் கண்களாலேயே 'அமைதியாயிரு' என்று தேற்றினார்

ஆனால் என் மாமனார், கிராமத்துக்காரரானாலும் மிகவும் தெளிவாக இருந்தார்.

''நல்ல சேதியாச் சொல்லி அனுப்புறோம்"னு காப்பி சாப்பிட்டுக் கிளம்பி விட்டார்.

''என்டா.. நம்ம வீட்டுக்கு மருமகளா ஒரு சினிமா நடிகை வந்தா சரிப்படுமா...? நம்ப சாதிசனம் என்ன சொல்லும்?" என்றெல்லாம் என் மாமியார் கேட்டிருக்கிறார்.

''இவங்களும் ரொம்ப நல்ல பொண்ணுதாம்மா. என் மனசுக்குப் பிடிச்சப் பொண்ணை நான் அடையாளம் காட்டிட்டேன். அதுக்கப்புறம் உங்க விருப்பம். ஆனா நான் கல்யாணம் பண்ணிக்கிட்டா சரண்யாவைத்தான் பண்ணிக்குவேன்"னு பொன்வண்ணன் உறுதியா இருக்கவே, எங்க கல்யாணம் நல்லபடியா நடந்து முடிஞ்சது.

''சரி, அவ்வளவு பாராமுகமாகத் தோன்றிய உங்க மாமியாரை எப்படி சரண்யா சமாளிச்சாங்க?''ன்னு நீங்க கேட்கிறது புரியுது...

'சரண்யா'ன்னு என் பேரைக் கூடச் சொல்லாம, 'மருமவளே'னு பாசமாக் கூப்பிடற மாதிரி, அவங்களை மாறச் செய்தது எது?

பொன்வண்ணன் பிஸியா இருந்தாலும், வாரம் ஒருமுறையாவது நான் ஃபோன் செஞ்சு, "அத்தை... எப்படியிருக்கீங்க?''ன்னு கேட்காட்டி, எதையோ இழந்தது மாதிரி இருக்கே... அது ஏன்?

(தொடரும்)

படம் : ஸ்ரீஹரி



Wyeth*
பகட்டான பட்டுப்போன்ற
மிருதுவான, வழவழப்பான சருமம்.
Anne French*
India's no 1 Hair remover**
*Registered Trade Mark **Source: ACNielsen RSA MAT July 2006
Grey Worldwide.WL.01.06 Tam



நான் சி.ஐ.டி. சாந்தாவாக்கும்! ஹா... ஹா...!

சர வெடி... சிரி வெடி!

-கலா



எப்படி என் பட்சண ஹேர் ஸ்டைல்?



ஹேண்ட்ஸ் அப்!



இரண்டு டப்பா முறுக்குப் பிழிஞ்சதுக்கு நானே போட்டுக்கிட்ட பாராட்டு மாலை இது...

Gurunathar Charanam

PRASHANTI

(HOUSE OF SILK COTTONS)



Printed and embroidered
Sarees from Prashanti
(**PRIEM** collections!)

Grand **DEEPAVALI** Discount

SALE!

(10% on Silk Cotton & 5% for other Varieties)



at BANGALORE

Canara Union, 8th Main
13th Cross, Malleswaram,
Bangalore - 55. Timing: 10 am to 8 pm
on Oct'06 - 5, 6, 7 & 8th
& also at their SHOW ROOM
PRASHANTI PARIPURNA
From Sep 20th to Oct 20th

at CHENNAI

Chettiar Hall, 74, T.T.K. Road,
Alwarpet, Chennai - 18
From Oct 2nd to 19th
Timing: 10 am to 8 pm
and at their SHOW ROOM
From Sep 20th to Oct 1st

No Holidays
During Sale

PRASHANTI, (Temporarily Shifted to Next Street)
16, 5th Cross St, C.I.T. Colony, (Behind Chettiar Hall),
Mylapore, Chennai. Ph: 24991850 / 24997636.

PRASHANTI'S PARIPURNA
52, 4th Main, 17th Cross, Malleswaram,
Bangalore - 55. Ph: 23341632 / 98861 85951.

"மூணாவது ஆளுக்கு

மிகவும் சுத்தமாக, விசால மாக இருக்கிறது அ.தி.மு.க. பிரமுகர் சைதை துரைசாமியின் வீடு! வெள்ளைக் கதராடையில் இருந்த துரைசாமி, தமது பிரத்



யேக நூலகத்திலிருந்து வெளிவரு கிறார். "அம்மா" என்று உள் நோக்கிக் குரல்கொடுக்கவே, மெல்லிய புன்னகையுடன் வந்த மர்கிறார் திருமதி மல்லிகா துரைசாமி.

"எனக்கு இருபத்தஞ்சு வயசுல கலயாணமாச்சு. எங்களது காதல் திருமணம். எங்க வீட்டுக் கொல் லையையும், அவங்க வீட்டுப் பின் பக்கத்தையும் இணைக்கிற மாதிரி ஒரு கிணறு இருந்துச்சு. ஒருநாள் ஏதோ வேலையா அந்தப் பக்கம் போனப்போ, கொய்யாமரத்துப் பக்கம், ஒரு அழகான பொண்ணு... பதினைஞ்சு வயசிருக்கும். 'பளிச்' சுன்னு கண்ணுல பட்டு மறைஞ் சுடுச்சு! எனக்கு உடனே அந்தப் பொண்ணை மறுபடி பார்க்க ணும்னு தோணிச்சு. அடிக்கடி கிணற்றுப் பக்கமா போக ஆரம் பிச்சேன்.

ஒருமுறை, நாலு வரி கடுதாசி எழுதி, துணிச்சலா கையில கொடுத்துட்டேன். முதல்ல தயங்கினவங்க, அப்புறம் ஒத்துக் கிட்டாங்க. அஞ்சு வருஷம் கழிஞ்சு தும், எங்க காதல் விவகாரம் வெளியே தெரிஞ்சுது. அவங்க பக்கத்துல ரொம்பவே எதிர்ப்பு!

புரட்சித் தலைவர்கிட்ட விவரத் தைச் சொன்னேன்.

"அண்ணே... நான் ஒரு பொண்ணை விரும்பறேன்!"

"அந்தப் பொண்ணு மேஜரா... அவரும் உன்னை விரும்பு றாளா?"ன்னு கேட்டாரு.

"ஆமா"ன்னதும், "போய்க் கூட்டிட்டு வந்துடடா"ன்னுட்டார். அப்புறமென்ன... 'ஜாம் ஜாம்' என்று திருமணம் நடந்தது. எம்.ஜி.ஆரிடம் ஆசி வாங்கப் போனப்போ, "உங்களுக்குள்ள ஆயிரம் பிரச்னைகள் வந்தாலும், மூணாவது ஆளுக்கு இடம் கொடுத்துடாதீங்க. அப்படிக் கொடுத்தால், பிரச்னையின் தீவிரம் இன்னும் அதிக மாகுமே தவிர, குறையாது"ன்னு



-இடம்-தராதீங்க!”

அறிவுரை சொன்னார்.

அதே போல், என் குழந்தை உருவான போது, "ஆணோ... பொண்ணோ... ஒரு குழந்தையோட நிறுத்திக்க... அது வீட்டுக்கும் நல்லது; நாட்டுக்கும் நல்லது" என்றார்.

அவர் சொன்ன இரண்டு அறிவுரைகளையும் கடைப்பிடித்தேன் என்பதால்தான் எங்கள் இல்லம், இனிய இல்லமாக சிறப்பாக இருக்கிறது" என்றார் சைதை துரைசாமி.

"அது மட்டுமில்லை.. என் கணவர் தலைமைதாங்கி நடத்தி வைக்கிற கல்யாணங்களிலும், தலைவர் சொன்ன அதே அறிவுரைகளைச் சொல்லித்தான் மணமக்களை வாழ்த்துவார்" என்றார் மல்லிகா துரைசாமி.

"சரி, உங்களுக்குள்ள சின்னச் சின்ன சண்டைகள் வராதா?"

"ஓ... வருமே! கல்யாணமான புதுசுல, இவரைத் தேடி நிறையப் பேரு வருவாங்க. இவரும் நேரம், காலம் பார்க்காம, ரொம்ப ஆத்மார்த்தமா உதவி செய்வாரு. எனக்குக் கோபமா வரும். ஆளோட தராதரம் தெரிஞ்சு உதவி செய்யுங்கன்னு சொல்வேன். ஆனா இவர் கேட்க மாட்டாரு. அப்புறம் போகப் போக, இவரோட உதவும் மனப்பான்மையைப் பற்றி முழுசாப் புரிஞ்சுக்கிட்டேன். பிரதிபலன் பார்க்காம பிறருக்கு உதவி செய்யறதுல, அவரு அடையற மகிழ்ச்சி இருக்கே... அது ரொம்பவே

இனிய தம்பதி - 9

விசேஷமானதுன்னு தெரிஞ்சதும், இப்ப நான் எதிலும் தலையிடறதில்லே'' என்கிறார் மல்லிகா.

"இன்னொரு விஷயத்திலும் சண்டை வரும்'' என்று ஆரம்பித்தார், இடையில் புகுந்த துரைசாமி.

"நான் அவங்க வீட்டுக் குடும்ப உறுப்பினர்களை எப்படி மதிக்கிறேனோ, பாசத்துடன் பழகுகிறேனோ, அதே போல என் வீட்டு உறவுகளையும் அவங்க நடத்தணும்னு நினைப்பேன். ஆனா அப்ப என் மனைவிக்கு ரொம்பச் சின்ன வயசுங்கிறதால, அவ்வளவு பக்குவமில்லை. அதனால, கடுஞ்சொல் சொல்லாம, காயப்படுத்தாம, அவங்க இதயத்தையும் அன்பாலேயே கரைய வெச்சேன். இப்ப, என் பக்கத்து உறவுக்காரர்களுக்கு எதுன்னா தேவைன்னா, இவங்களாவே பார்த்துப் பார்த்து செஞ்சுடறாங்க!'' என்றார் பெருமிதத்துடன்.

இரண்டு பேரும் ஒத்துப்போற விஷயங்கள் என்னென்ன?

"விருந்தோம்பல்''

"இயற்கை உணவு!''

"சமுதாய அர்ப்பணிப்பு!''

என்று ஆளுக்கொரு பாயிண்ட்டாகச் சொல்லச் சொல்ல சிநேகமான பார்வைகளைப் பரஸ்பரம் பகிர்ந்து கொள்கிறார்கள்.

"வீட்டு நிர்வாகம் அவங்களோடது; வெளிப்பணிகள் என்னோடது. என்னோட செயலாக்கத்துல அவங்க தலையிடறது எனக்குப் பிடிக்காதுன்னு அவங்களுக்கே தெரியும். அதனால அவங்க தலையிட மாட்டாங்க! ஆனா ஏதாவது நல்ல காரியத்துல நான் ஈடுபட்டா, கூடவே இருந்து சிறப்பா செய்ய யோசனைகள் தருவாங்க!'' என்று மனைவியை மெச்ச, கணவனிடம் பிடித்ததாக நிறையவே சொல்கிறார் மல்லிகா.

''தினமும் தண்ணீர்ப் பிரச்னையிலிருந்து, குடும்பப் பிரச்னை வரை, பொது மக்கள் ஏதாவது காரியமா இவரைப் பார்க்க வருவாங்க. நிறையப் பிரச்னைகளைத் தீர்த்து வைக்கிற அன்னிக்கு, அவரோட முகத்துல ஒரு நிம்மதியும் மகிழ்ச்சியும் தெரியும். குடும்ப நல நீதிமன்றத்துக்குப் போறதை விட, அதிக கேஸ்கள் இவருகிட்ட பஞ்சாயத்துக்கு வரும். அதையெல்லாம் இவர் தீர்த்து வைக்கிற அழகும், தோரணையும் எனக்கு ரொம்பப் பிடிச்சது.

1973ல் 'பதவிகளைத் தேடி யாரும் அலையாதீர்கள். பதவிகள் உங்களைத் தேடி வரவேண்டும். அப்படிப் பதவியே தேடி வரும்படி செய்தவர் சைதை துரைசாமி' என்றார் எம்.ஜி.ஆர். இப்பக்கூட, வேளச்சேரி, இலவசத் திருமண மண்டபத்தைத் திறந்து வைத்துப் பேசிய போது, புரட்சித் தலைவி அம்மா, இவரை, 'மக்கள் நலத் தொண்டன்'னு குறிப்பிட்டாங்க. இப்படி என் கணவர் பாராட்டப்பட்ட இரண்டு சம்பவங்களின் போதும், நான் அப்படியே நெகிழ்ந்து அழுதுட்டேன்'' என்கிறார் மல்லிகா துரைசாமி மனம் நிறைந்து.

''உங்கப் பசங்க, ஸ்கூலுக்குப் போயிருக்காங்களா?'' என்றால்...

"சரியாப் போச்சு! எங்க ஒரே மகன் வெற்றி, சட்டம் முடிச்சுட்டு, இப்ப சாஃப்ட்வேர் கம்பெனி வெச்சிருக்காரு. அவருக்குப் பொண்ணு பார்த்துக்கிட்டிருக்கோம்!'' என்கிறார் மல்லிகா புன்சிரிப்புடன்.

சமூகநலனில் அக்கறையுள்ள, நேசம் நிறைந்த, வெளிப்படையான தம்பதியாக இருந்தால் வயசே ஆகாது போலும்!

- ஜெயஸ்ரீ

படங்கள் : **ஸ்ரீஹரி**

தீபாவளிக்கு லட்டு செய்யும் போது அதில் பால் பவுடர், ரோஸ் எஸென்ஸ் சேர்த்துச் செய்தால் லட்டு மேலும் சுவையாக இருக்கும்.

- எஸ்.வி.எஸ்., திருச்சி - 13.





தீபாவளியன்று வீட்டு விளக்குகளை வர்ணமயமாக அலங்கரிக்கலாமே!



தேவையான பொருள்கள் :

- 1'' அகலத்திற்கு மேற்படாத லைடின் அல்லது 'பனபள' ரிப்பன்கள்,
- ஒட்டுவதற்கான பசை (அ) செல்லோ டேப்,
- மணிகள், சம்கிகள், சிறிய நகைகள்,
- கலர் பொட்டுக்கள், கற்பனையும் பொறுமையும்.

அழகாய் இலங்கரிக்க...

விளக்குகளை நன்கு தேய்த்துத் துடைத்து வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.

தண்டு பாகத்தில் ரிப்பனை இறுக்கமாகச் சுற்றி செலோ டேப் அல்லது பசை கொண்டு ஒட்டி விடவும். மீதி ரிப்பனை வெட்டி விடவும். வேறு கலர் சுற்றவும். மாறி மாறி வேறு நிறங்கள் ஒன்றுக் கொன்று பொருத்தமாகச் சுற்றவும். அப்படியே கோபுர பாகத்திலும் சுற்றலாம். மேடான பாகத்தில் ரிப்பன் நிற்கா மல் நழுவும்; அங்கே கலர்ப் பொட்டுக்கள், மணிகள், சம்கிகள் ஒட்டி அலங்கரிக்கவும்.

சரிந்த மேல் பாகத்தில் மஞ்சள் நிறப் பொட்டு வைக்கவும். சிறிய விசிறி போல் செய்து மணிகள் கோத்தும் கட்டலாம்.

மயில், அன்னபட்சி, பாவை, பறவை, சர்ப்பம், யானை மேல் அம்பாரி விளக்குகளையும் இதே போல அழகுபடுத்த முடியும். திரி போடும் இடத்திலும் கலர்



இரிகளையே போடுங்கள். அல் லது ஐந்து முகங் களிலும் குஞ்சலங் களைச் சிறிதாக அளவாகச் செய்து ஒட்டுங்கள்.

அழகு அள்ளிக் கொண்டு போகும்.

- கல்யாணி கிருஷ்ணன், கொல்கத்தா.


DISC
10% to
Rs.5
5 gra
Aut
Kurl-
Libro
G
C
Sree Gayathr
தரம் என்றும் நிரந்தர
We make all kinds
#29, Royapettah High Road, Chennai -


UNT
30% off
r purchase of
,000/- & above
Gold Coin*
*Conditions apply
orised Dealer
SLEEPWELL
COIR MATTRESS
Nilkamal
attres
Sales Corporation
அதுவே எங்கள் தாரக மந்திரம்!!
furniture & Interior works
00 014. Ph : 044 - 28131220, 65264521

மனித நேயம்

ஒரு கன்னித்தாயின்



• கலையார்வம் தூண்டப்படுகிறது..

அது ஒரு பொன்னிறமான காலைப் பொழுது. அந்தக் கிராமத்துத் தெருவில் தேவதை போலொரு பெண், ஒவ்வொரு வீட்டு வாசல் படியேறி பெண்களிடம் தன் விசாரணையைத் துவக்குகிறார்.

"யார் வீட்டில் எந்தக் குழந்தை எப்படிப் பிறந்திருந்தால், இந்தப் பெண்ணுக்கு என்ன?" என்கிற வியப்பும், மகிழ்ச்சியும் அந்தக் கிராமத்துப் பெண்களின் விழிகளில் விரிகின்றன.

தன் வீட்டில் அப்படியொரு பிள்ளை இல்லை என்றாலும், ஊரில் எந்தத் தெருவில், எந்த வீட்டில் அப்படியொரு பிள்ளை இருக்கிறது என்கிற விவரங்களைக் குறிப்பிட்டுச் சொல்கின்றனர். அந்த இளம்பெண் குறிப்பிட்ட வீட்டை நோக்கிச் செல்கிறாள்.

மூளை வளர்ச்சி குன்றிய குழந்தைகள், மூளை முடக்குவாதம், அட்டென்ஷன் டெஃபிஸிட் ஹைப்பர் ஆக்டிவிடி, ஆடிஸம் போன்ற பிரச்னைகள் கொண்ட சிறப்புக் குழந்தைகளுக்கு எனப் பயிற்சி மற்றும் மருத்துவ ஆலோசனைகள் தந்திடவும், கிராமம் கிராமமாகச் சென்று வரத் திட்டமிட்டிருந்த அந்தப் பெண்ணின் பயணம் இப்படித்தான் துவங்கியது. சுற்று வட்டாரக் கிராமங்களில் அடையாளம் காணப்பட்ட அத்தகு குழந்தைகளை, ஏதேனும் ஓர் ஊரில் மையப்படுத்தி வைத்து, தன் பணியைத் தொடங்கினார் அந்த இளம் பெண். மீண்டும் மீண்டும்

• அமைதி தரும் யோகா...

• ஷீலா





துக்குள் கூட்டுண்டால் கூட, நமக்கு ஒன்றிரண்டு குழந்தைகள்தாம். ஆனால், இப்போது அப்படி இல்லை. சமூகத்தால் புறந்தள்ளப்பட்ட, இறைவனால் ஆசிர்வதிக்கப்பட்ட இந்தக் குழந்தைகள் அனைத்தும் என் குழந்தைகள். மூச்சடங்கும் வரை இது போன்ற குழந்தைகளின் நலன் சார்ந்த தொண்டூழியத்துக்காக, தான் ஒரு கன்னித் தாயாகவே காலம் முழுவதும் இருந்து விடத் துணிந்தார் அந்தப் பெண்.

கனவுகள்!

அந்தக் குழந்தைகளுடனான அன்பு நிறைந்த பரிச்சயம். நாளடைவில் அந்தக் குழந்தைகள் தமது அம்மாக்களிடம் கொண்டிருந்த நெருக்கத்தைக் காட்டிலும் அதிகமாக அந்தப் பெண்ணிடம் ஒட்டிக் கொண்டன.

திருமணம் என்கிற பந்தத்

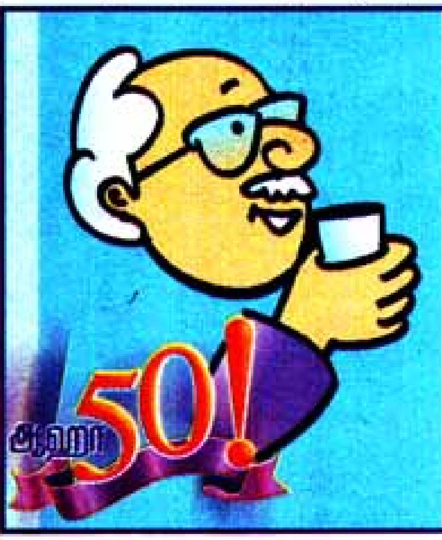
கேரளாவின் திருச்சூர் மாவட்டத்தில் இரிஞ்ஞாலக்குடா எனும் ஊரில் குடும்பத்தின் ஏழாவது குழந்தையாகப் பிறந்தவர் ஷீலா. அப்பா ஜோஸ், முனிசிபல் கவுன்சிலராகப் பணியாற்றியவர். அம்மா ட்ரேஸியா குடும்பத் தலைவி. அந்தப் பகுதியில் பிரபலமான குடும்பம். இளங்கலை (பொருளாதாரம்) இரிஞ்ஞாலக்குடாவில் படித்த ஷீலா

திருச்சி ஹோலி கிராஸ் கல்லூரியில், பல்கலைக்கழக அளவில் முதுகலை பொருளாதாரத்தில் தங்கப்பதக்கம் பெற்றார். அடுத்து, தூய வளனார் கல்லூரியில் பப்ளிக் அட்மினிஸ்ட்ரேஷன் படிப்பு. அதே கல்லூரியின் மறுவாழ்வுத் துறையில் லெக்சரராக இரண்டு ஆண்டுகள் பணி. அவரது வாழ்வில் புதிய சாளரங்கள் திறந்து கொண்டது அப்போதுதான். மதியம் கல்லூரி முடிந்தவுடன், ஒரு தொண்டு நிறுவனத்தில் இணைந்து சமூக அர்ப்பணிப்பு. அப்பொழுது பல்வேறு நிலைகளில் மூளை வளர்ச்சியற்ற குழந்தைகளின் நடைமுறை வாழ்வியல் அவலங்கள் பலவற்றையும் அருகிருந்து காணுகின்ற வாய்ப்பு கிட்டியது. அது தவிர, நெதர்லாந்து நாட்டின் ஃபான்ட்டிஸ் யுனிவர்சிட்டியில் சைக்காலஜி துறையில் முதுகலைப் பட்டம் பயின்றார் ஷீலா.

கடந்த இரண்டு வருடங்களாக விமோச்சனா ஆயுர்வேத மருத்துவமனையின் இன்னொரு அங்கமாக, திருச்சி, மானஸமித்ரா டயாக்னஸ்டிக், அஸெஸ்மென்ட் அன்ட் ரிசர்ச் சென்டர் என்கிற அமைப்பானது, மூளை வளர்ச்சியற்ற மற்றும் இதர குறைபாடு உடைய குழந்தைகளின் சகல அம்சங்களையும் ஆராய்ச்சி செய்து சிகிச்சையளித்து வருகிறது. மானஸமித்ரா தெரபி சென்டர் மற்றும் மானஸமித்ரா வித்யா பீடத்தின் இவற்றின் நிர்வாக இயக்குநராக பவானி சங்கர் என்பவர் இயங்கி வருகிறார். சிறப்புக் குழந்தைகளுக்கான உயர்தர மருத்துவ வசதி, பல்வேறு தெரபி பயிற்சிகள், மூளை வளர்ச்சியற்ற மற்றும் குறைபாடுகள் கொண்ட குழந்தைகளின் அனைத்து நிலைகளையும் துல்லியமாகக் கண்டறிய உலகத்தரம் வாய்ந்த அளவீட்டுக் கருவிகள். இதனால் இவர்கள் பெற்றிருப்பது ISO 9001:2000 எனப்படும் சர்வதேச அளவிலான உலகத்தரச்சான்று.

பெற்றோர்கள் தங்களின் மன வளர்ச்சி குன்றிய மற்றும் ஆட்டிஸம் குறைபாடுடைய குழந்தைகளை இங்கு அழைத்து வந்து தங்கியிருந்து பயனடைந்து செல்கின்றனர். மானஸமித்ரா வித்யா பீடத்தின் முதல்வராகவும், மானஸமித்ரா தெரபி சென்டர் மற்றும் மானஸமித்ரா டயாக்னஸ்டிக், அஸெஸ்மென்ட் அன்ட் ரிசர்ச் சென்டர் ஆகிய இரு நிறுவனங்களின் இயக்குநராகவும் செயல்பட்டு வருகிறார் ஷீலா.

தற்போது, மூளை வளர்ச்சி குன்றிப் பிறந்த குழந்தையின் பெற்றோர்களுக்கு, அடுத்த குழந்தை உருவாகும் முன்பாக அவர்களுக்கு 'ஜெனட்டிக் கவுன்சிலிங்' என்கிற அட்வான்ஸ்டு மருத்துவ ஆலோசனை வந்து விட்டது. இதற்கென சிறப்பு மருத்துவர், மானஸமித்ராவில் ஆலோசனை தந்து வருகிறார்.

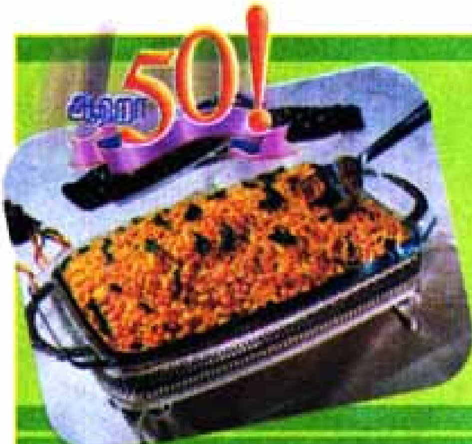


ஒரு ஸ்பூன் சீரகம், 1 ஸ்பூன் வெந்தயம், அரை ஸ்பூன் பெரிய நெல்லிக்காய்ப் பொடி (நாட்டு மருந்துக் கடைகளில் கிடைக்கும்) அரை ஸ்பூன் கறிவேப்பிலைப் பொடி இவற்றை இரவில் நீரில் ஊறவைத்து காலையில் எழுந்தவுடன் பல் துலக்கியவுடன் வெறும் வயிற்றில் சாப்பிட்டுவிட்டு அரை மணி கழித்து காப்பி (அ) டீ சாப்பிட்டால் சர்க்கரையின் அளவு நன்கு குறையும்.

- கே.ஆர். மோகனா,
ஹரியானா.



"மணக்காலம் எல்லாமே
ராஜ்மஹால் பட்டோடு..."
காஞ்சிபுரம்
ஆரணி
தர்மாவரம்
பனாரஸ்
திருபுவனம்
பட்டுச் சேலைகள்
மில், பேன்சி
சேலைகள்
சுடிதார்-
மெட்டீரியல்கள்
சூட்டிங்
சர்ட்டிங்குகள்.
ராஜ்மஹால்
வெங்கலக்கடைத் தெரு, மதுரை-1.
போன்-2622647
தொட்டுத் தொடரும் ஒரு பட்டுப் பாரம்பரியம்.



பட்சணம் செய்யும் பொழுது, எண்ணெயில், அம்மியில் நசுக்கிய இஞ்சி, வாழைப்பட்டையை மறக்காமல் போட்டுப் பொரித்து எடுத்த பிறகே உபயோகிக்கவும். இதனால் பட்சணம் அதிகம் எண்ணெய் குடிக்காது.
- என். அபிநயா, நந்தனம்.

நம்மில் பல பெண்களிடமும் ஒட்டிக் கொண்டிருக்கும் ஒரு கெட்ட பழக்கம். தலைவலியா? இலேசான காய்ச்சலா? தாமாகவே ஏதாவது மருந்து சாப்பிடுகிறார்கள் கர்ப்பிணிப் பெண்களும் தன்னிச்சையாக இதுபோல மாத்திரைகள் உட்கொண்டு ஆபத்தைத் தேடிக் கொள்கின்றனர்.

குறைப் பிரசவங்கள், எடை குறைவாகப் பிறக்கும் குழந்தைகள். சிக்கலானப் பிரசவங்கள், பிரசவத்தின் போது குழந்தைகளுக்கு ஏற்படும் மூச்சுத் திணறல், கழுத்தில் தொப்புள் கொடி சுற்றிப் பிறத்தல், பிரசவத்தின் போது மிக அழுத்தமாக ஆயுதம் பயன்படுத்தி குழந்தையை வெளியே எடுத்தல், இன்னும் பல காரணங்களாலும் மூளை வளர்ச்சி குன்றிய மற்றும் இதர குறைபாடுகள் உடைய குழந்தைகள் பிறக்க வாய்ப்பு உள்ளது.

“சிறப்புக் குழந்தைகளின் நலனுக்காகவே கன்னித்தாயாக வாழ்ந்து வரும் உங்களின் தீபாவளிக் கனவுகள்...?” என்று வினவினோம் அவரிடம்.

“இதுபோன்ற குழந்தைகளைக் கண்டறியும் பரிசோதனைக் கருவிகளும், அதனைப் பயன்படுத்தக்கூடிய நிறுவனங்களும் இந்தியாவில் மிகவும் குறைவு. நிறையக் குடும்பங்களில் துவக்கக் காலத்திலேயே இதுபோன்று குழந்தைகளை அடையாளம் கண்டுகொள்ளும் வாய்ப்புகள் நம்மிடம் இல்லை. அவர்கள் பிறந்த ஒருசில மாதங்களிலோ அல்லது ஒன்றிரண்டு வயதுகளிலோ அவர்களுக்கான சிகிச்சைகளையும் பயிற்சிகளையும் முறைப்படி அளித்து வந்தால், இளம் பிராயத்திலேயே அவர்களின் திறன்களை மேம்படுத்திட முடியும்.

வெளிநாடுகளில் இதுமாதிரி குழந்தைகள் பிறந்துவிட்டால், பெற்றோர்கள் அவர்களை ஒவ்வொரு இடமாக அழைத்துச் செல்கிறார்கள். ஒவ்வொரு இடத்திலும் அவர்களுக்கு ஒரே மாதிரியான தகவல்கள்தாம் சொல்லப்படுகின்றன. அப்போது அவர்களுக்கு நம்பிக்கை வந்து விடுகிறது. நம் நாட்டில் ஒவ்வொரு இடத்திலும் வேறு வேறு தகவல்கள் மாற்றி மாற்றிச் சொல்லப்படுகின்றன. இதனால் பெற்றோர்கள் பெரும் குழப்பத்துக்கு ஆளாகி, அந்தக் குழந்தைகளுக்குப் பயிற்சிகளும் தேவையான சிகிச்சைகளும் தரவே ரொம்பக் காலம் ஆயிடுது! இந்த நிலைகளும் மாறணும்.

பெரும்பான்மையான பெற்றோர்களின் தீராத கவலையே, 'இந்தக் குழந்தை, தங்களுடைய ஆயுளுக்குப் பின்னால் எப்படி இந்தப் பூமியில் வாழப் போகிறது?' என்பதுதான். அவங்க கவலைகள் மாறணும். சிறப்புக் குழந்தைகளின் திறன்களை மேம்படுத்தவும், அவர்களை இறுதி வரை பாதுகாக்கவும் முழுமையாக இயங்கி வரும் அமைப்புகள் நம் நாட்டில் நிறைய உருவாகணும். இவைதாம் என்னுடைய தீபாவளிக் கனவுகள்!” என்று மனம் நெகிழ்கிறார் ஷீலா!

- ஸ்ரீரங்கம் திருநாவுக்கரசு

ஹார்(ர்)ட் நியூஸ்

அறுவை இல்லா இதய சிகிச்சைக்கு இதோ ஓர் திறவுகோல்!



Creates Bypass Naturally

அறுவை இல்லா பைபாஸ் சிகிச்சை

The Zero Surgery Center

Neomed Hospital

Non-Surgical Treatment Center for Angina, Heart Attack & Heart Failure Problems
(In Technical Collaboration with Arterial Disease Clinic (ADC) England)

வந்துவிட்டது. அறுவை இல்லா இயற்கை பைபாஸ் சிகிச்சை. அறுவை சிகிச்சை இன்றி நெஞ்சுவலி, மாரடைப்பு, இருதய பலவீனம் போன்ற பிரச்சனைகளை போக்கும் அற்புத மாற்று சிகிச்சை - **E.E.C.P (Enhanced External Counter Pulsation)** / கிலேசன் சிகிச்சை (Artery Clearance Therapy). அமெரிக்கா, ஜெர்மனி போன்ற 26 நாடுகளில் வெற்றிகண்ட இந்த அறுவை இல்லா இயற்கை பைபாஸ் சிகிச்சையினால் சுமார் 18.5 லட்ச மக்கள் பயன் அடைந்துள்ளனர். இ.இ.சி.பி. சிகிச்சை அமெரிக்காவில் உள்ள Food and Drug Administration (FDA) அங்கீகாரம் பெற்றுள்ளது. இச்சிகிச்சை முறை தற்போது இந்தியாவில் பல முன்னிலை மருத்துவமனைகளில் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டிருக்கிறது.

ஓஸோன் / கிலேசன் சிகிச்சை சிக்கல் இல்லாதது. ஆனால் சிக்கனமானது. இந்த சிகிச்சைகள் மூலம் மேலும் Arteriosclerosis (Blocked Arteries), Arthritis, Stroke, Chronic Backpain, Parkinsonism, Cancer, Diabetic Gangerene and Foot Ulcers போன்ற நோய்களும் குணமாக்கப்படுகிறது. இதய சம்மந்தப்பட்ட நோய் உள்ளவரா நீங்கள்? தயக்கமின்றி நியோமெட் வாருங்கள். இ.இ.சி.பி / ஓஸோன் / கிலேசன் சிகிச்சை மூலம் நிவாரணம் பெற்று நிம்மதியுடன் வாழுங்கள்!

* 70% - 100% வரை இதய அடைப்புகள் குணமாக்கப்படுகிறது
* வலி இல்லை
* அறுவை சிகிச்சை இல்லை
* நீண்ட நாட்கள் மருந்து இல்லை
* மருத்துவமனையில் தங்கி சிகிச்சை பெற வேண்டிய அவசியம் இல்லை

NEOMED HOSPITAL
CARE FOR BETTER LIVING

CHENNAI : 2181, L-Block, 12th Main Road, Anna Nagar, Chennai - 600 040. Ph: 044-2620 1147 / 2620 0882 Fax: 2620 0631
MADURAI : 11, Lakeview Road, Opp. Sundaram Theatre, K.K.Nagar, Madurai - 625 020. Ph: 0452-2581414, 2581515
SALEM : 127/1, 'Varalakshmi Towers', Gandhi Road, Salem - 636 007 Ph: 0427 - 2311818. www.neomedhospital.com

அடடே... ஆத்திசூடி!



அல்வா கிண்ட விரும்பு
ஆசையைத் தூண்டும் மனோகரம்
இனிப்பது பூந்தி
ஈர்ப்பது பஜ்ஜி
உப்புவது அதிரசம்
ஊட்டம் தரும் லேகியம்
எண்ணெய்க் குளியல் அவசியம்
ஏற்றிடும் விளக்கில் பிரகாசம்
ஐப்பசியில் தீபாவளி
ஒளிவிடும் மத்தாப்பு
ஓசை தரும் பட்டாசு
ஔவை பாட்டி சொன்னாளே...
அக்கம், பக்கம் பகிர்ந்து மகிழ்!

- என். கோமதி, நெல்லை - 7.

தக்காளி, வெங்காயம், எலுமிச்சை போன்ற இயற்கையான ஆசிட் கலந்த பொருட்களை அலுமினியம் ஃபாயில் பேப்பரில் சுற்றி வைக்கக் கூடாது. ஆசிடும், அலுமினியமும் வினைபுரிந்து உணவின் சுவையைக் கெடுத்துவிடும்.

- நஸிஹா ஹஃபீஸ், கீழக்கரை.



ஆஹா 50!

பொருள் : தீபாவளி ஸ்பெஷல் பாயசம்...

முதல் பரிசு :
டேபிள் டாப் வெட் கிரைண்டர்
பரிசு பெறும் அதிர்ஷ்டசாலி :
வ. மணிமேகலை, ஈரோடு.

இம்மாத இல்லத்தரசி

'இம்மாத இல்லத்தரசி' போட்டிக்கு நடுவர்களாக இருந்து பரிசுக்குரியவர்களைத் தேர்ந்தெடுத்த சென்னை, நங்கநல்லூர் வாசுகி மாதர் சங்கம், சிநேகிதி கிளப்பைச் சேர்ந்த வாசகியருக்கு நன்றி!

படம் : ஸ்ரீஹரி



பனங்கற்கண்டு பாயசம்

தேவையான பொருள்கள் :

பனங்கற்கண்டு - 100 கிராம்,
பாதாம் - 20 கிராம்,
முந்திரி - 20 கிராம்,
உலர் திராட்சை - 10 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்,
நெய் - 50 கிராம்.

செய்முறை :

பாதாம் பருப்பை ஊறவைத்து மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ள வேண்டும். பாலை அடுப்பில் வைத்துப் பொங்கி வரும் வரை காய்ச்ச வேண்டும். அதில் பொடித்த பாதாம் பருப்பைப் போட்டுக் கிளற வேண்டும். பனங்கற்கண்டைப் பொடி செய்து, பாலில் சேர்த்துக் கிளற வேண்டும். பின் நெய்யில் பொடித்த முந்திரி, உலர் திராட்சை வதக்கி பாயசத்தில் சேர்க்க வேண்டும். பனங்கற்கண்டு சேர்ப்பதால் இனிப்பு திகட்டாமல்



விளையாட்டுச் சாமானை அம்மாவின் கையில் கொடுத்து விட்டு மகனோ, மருமகளோ வேலைக்குப் போய் விடுவார்கள்.

பகல் முழுவதும் அந்த அம்மா, பால் குடிக்கும் அந்தப் பச்சிளம் குழந்தையை வைத்துக் கொண்டு படும்பாடு கொஞ்சம் அல்ல.

பார்த்துப் பார்த்து, பாசத்தால் அரவணைத்தாலும் குழந்தைக்கு ஒரு கொசு கடித்தால் கூட மாலை, வீடு திரும்பிய வுடன் மகனோ, மருமகளோ கேட்கும் முதல் கேள்வி இதுதான்! "ஏம்மா! உன்னால இது கூட பார்த்துக்க முடியாதா? குழந்தை உடம்பில் எத்தனை கொசுக் கடி?" தன் கணவனிடம் ஏதாவது மனக் கஷ்டத்தைச் சொல்லப் போனால் அவர், "நீதான் அட்ஜஸ்ட் பண்ணணும். நம்ம குழந்தைதானே?" என்றுதான் சொல்வார்.

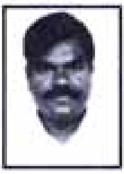
குழந்தை பள்ளிக்கூடம் செல்ல ஆரம்பித்தால் இந்தத் தாத்தா, பாட்டிதான் மூன்று வேளையும் அலைய வேண்டும். பகல் முழுவதும் பாட்டியுடன் ஒட்டிய குழந்தை, ராத்திரியில் எதுக்காவது அடம் பிடித்து அழுதால், "பாட்டி, ரொம்ப செல்லம் கொடுத்துக் கெடுத்து விட்டாள்" என்று கெட்ட பெயர் வேறே!

இந்த மகனுக்கோ, மருமகளுக்கோ பணி மாற்றம் ஏற்பட்டு விட்டால் கையிலிருந்து தட்டிப் பறித்த மாதிரி குழந்தையைத் தூக்கிக் கொண்டு சென்று விடுவார்கள். பாவம், இந்தத் தாத்தா, பாட்டிகள்... அதைத் தாங்க முடியாமல் ஏங்கித் தவித்துப் போவார்கள்.

அதனால் மாமியார்களே! அம்மாமார்களே! உங்களுக்கு அப்படி ஒரு நிலைமை ஏற்பட்டால், அதற்கும் ஏற்ற மாதிரி உங்கள் மன இயல்பைப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள். உங்கள் கடமையைச் செய்யத் தவறாதீர்கள்! ஆனால், அளவுக்கதிகமாகப் பாசத்தைப் பொழிந்து அவதிப்படாதீர்கள். தாமரை இலைமேல் நீர் போல இருக்கும் மனோபாவத்தை நீங்கள் வளர்த்துக் கொண்டால்தான் உங்களுக்கும் நல்லது... அந்தக் குழந்தைக்கும் நல்லது.

- அனு அரவிந்த், கோயமுத்தூர்.

குணம் பெற்றவர்கள் கூறும் உண்மைக்கதை



வெள்ளைத் தழும்புகள்

எனக்கு சில வருடங்களாக வெண்குஷ்டம் என்ற தோல் நோயினால் அவதியுற்றேன். டாக்டரின் பேட்டியை ஜெயா டீவியில் பார்த்து, இராயப்பேட்டையில் உள்ள ரப்பானி வைத்திய சாலாவிற்கு சென்று, சில மாதங்கள் மருந்து சாப்பிட்டதில் நான் பூரண குணமடைந்தேன் என்று மகிழ்ச்சியுடன் தெரிவிக்கிறார். **- அமீர் பாட்ஷா, தில்லாம்பட்டி**

இடுப்பு வலிக்கு சிறந்த சிகிச்சை



நான் கடந்த சில ஆண்டுகளாக இடுப்பு வலியாலும், கை, கால், மூட்டு, குதிக்கால் வலியாலும் அவதியுற்று இருந்தேன். பல மருத்துவமனைகள் சென்று பார்த்தேன். பலன் கிடைக்கவில்லை. அதன் பிறகு டீவி. மூலம் விளம்பரத்தை பார்த்தேன். ரப்பானி வைத்திய சாலாவில் மருந்து சாப்பிட்டு வருகிறேன். இப்போது எந்த வேதனையும் இல்லை. நல்ல முறையில் இருக்கிறேன். **- செல்வராணி, சென்னை**

மூட்டு வலிக்கு சிறந்த சிகிச்சை



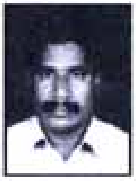
கடந்த 3 ஆண்டுகளாக மூட்டு வலியாலும், கைகால், குதிக்கால் வலியாலும் அவதியுற்று இருந்தேன். டீவி. மூலம் விளம்பரத்தை பார்த்தேன் ரப்பானி வைத்திய சாலாவில் வந்து 3 மாதம் மருந்து சாப்பிட்டு வருகிறேன். இப்போது எந்த வேதனையும் இல்லை. நல்ல முறையில் இருக்கிறேன். **- லத்தீப்புன்னிஷா, சென்னை - 600 042**

நாள்பட்ட ஆஸ்த்துமா (Asthma)



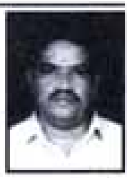
நான் கடந்த 20 ஆண்டுகளாக ஆஸ்த்துமா (Asthma) என்ற நோயால் அவஸ்த்தைப் பட்டு வந்தேன். தங்களது மருத்துவமனை பற்றி டீவி மூலம் தெரிந்து தங்களது விலாசத்திற்கு வந்து என்னுடைய உடம்பை பரிசோதித்து மருந்து கொடுத்து சுமார் 5 மாதம் தொடர்ந்து சாப்பிட்டு வந்துள்ளேன். 3 பாகம் சரியாகிவிட்டது. இப்போது எந்த தொந்தரவும் இல்லாமல் இருக்கிறேன். **- சரோஜா, ஆரணி**

சோரியாசிஸ்



நான் கடந்த சில ஆண்டுகளாக சோரியாஸிஸ் நோயினால் அவதிப்பட்டு இருந்தேன். உடம்பில் மீன் செதில்கள் போல் கொட்டும். பல டாக்டர்களிடம் பார்த்தும் சரியாகவில்லை. கடைசியில் டாக்டரின் விளம்பரத்தை பார்த்து அவரிடம் சென்றேன். இப்போது மருந்து சாப்பிட்டு குணம் அடைந்து இருக்கிறேன். இப்போது உடம்பில் எந்த வடுகூட இல்லாமல் மிக நன்றாக இருக்கிறேன். **- பத்மநாபன், சென்னை - 56**

நாள் பட்ட பக்கவாதம் (Paralysis)



எனக்கு 2 வருடம் கை, கால் வாதம் (Paralysis) ஏற்பட்டு நடக்க முடியாமல், கை, கால் செயல்படுத்த முடியாமல் பல பெரிய மருத்துவமனைகளில் சிகிச்சை பெற்று வந்தும் பலன் கிடைக்கவில்லை. டீவி. மூலம் விளம்பரத்தை பார்த்து ரப்பானி வைத்திய சாலாவில் சிகிச்சை பெற்று வருகிறேன். இப்போது கை, கால் தூக்க முடிகிறது. நல்ல முறையில் நடக்கிறேன். இப்போது எந்த குறையும் இல்லை. **- ரமேஷ், மதுரை**

கை, கால் வாதம், மூளை வளர்ச்சிக் குறைவு, லிவர் பெயிலியர், மூலம், நரம்புத் தளர்ச்சி, ஆண்மைக் குறைவு, யானைக்கால் வியாதி, காக்காய் வலிப்பு போன்ற சகல வியாதிகளுக்கும் சிறந்த சிகிச்சை அளிக்கப்படுகிறது.

தென்னிந்தியாவின் புகழ்பெற்ற யுனானி மருத்துவமனை



ரப்பானி வைத்யசாலா

பழைய 65 / புதிய 139, டாக்டர் பெசன்ட் ரோடு, மீர்சாகிப்பேட்டை,
மார்க்கெட் அருகில், இராயப்பேட்டை, சென்னை - 600 014.
போன்: 28476969, 28470874

ராஜ் டீவி. காலை 8.30 - 9.00
திங்கள் முதல் சனி வரை தமிழன் டீவி. மாலை 6.00 - 6.30,
திங்கள் முதல் வெள்ளி வரை தமிழன் டீவி. காலை 9.30 - 10.00

மாதந்தோறும் டாக்டர் சையத் சத்தாரின் யுனானி மருத்துவம் மாத இதழ் கடைகளில் கேட்டு வாங்குங்கள்.

வெதுவெதுப்பான நீரில் அரை மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பின்பு அவற்றின் தோலை எடுத்துவிட்டு, பேரீச்சம்பழத்தை (கொட்டை எடுத்தது) அதனுடன் சேர்த்து வெண்ணெய் போல் அரைத்து பாலில் அடுப்பில் கொதிக்க வைக்கவும். பின்பு அதன்மேல் வெல்லத்தைப் போட்டுக் கலக்கவும். நன்கு கொதித்ததும் நெய்யில் திராட்சையைப் பொரித்துப் போடவும். (சிறிது உப்பு சேர்க்கவும்) பச்சைக் கற்பூரத் தையும், கிராம்பு, ஏலக்காய், சிறிது சீனி சேர்த்துப் பொடித்துப் போடவும்.

- இ. துர்கா லக்ஷ்மி,
திருவாரூர்.

ஆறுதல் பரிசு ரூ. 100/-

சோயா தேங்காய்ப் பால் பாயசம்

தேவையான பொருள்கள் :

சோயா சங்க்ஸ் - 1 கப்,
தேங்காய்த் துருவல் - 1½ கப்,
முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா பருப்பு - தலா 1 டீஸ்பூன்,
சீனி - 150 கிராம்,
ஏலக்காய் - 4,
திராட்சை - 1 டீஸ்பூன்,
குங்குமப்பூ - விருப்பப்பட்டால் சிறிதளவு,
நெய் - 100 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்.

செய்முறை :

முதலில் சோயா சங்க்ஸ்கை வெது வெதுப்பான நீரில் ஊறவிட்டு, பிழிந்து, மிக்ஸியில் இட்டு, உதிர்த்துக் கொள்ள வும்.

தேங்காய்த் துருவலை, சிறிது தண்ணீர் சேர்த்து திக்கான பால் எடுத்துக் கொள்ள வும். (மிக்ஸியில் இட்டு அரைத்து வடி கட்டி பால் எடுக்கவும்) பாதாம், பிஸ்தா, முந்திரியைப் பொடியாக நறுக்கி, தனித் தனியே நெய்யில் வறுத்து, திராட்சையைச் சேர்த்து வறுத்து எடுத்து வைக்கவும்.

அடிகனமான பாத்திரத்தில் பாலை விட்டு, சிறிது தண்ணீர் விட்டுக் கொதிக்க விட்டு, அத்துடன் சோயா சங்க்ஸை போட்டு நன்கு வேகவிடவும். சோயா நன்கு வெந்ததும், சீனியைச் சேர்த்து ஒரு கொதி வந்ததும், வடிகட்டி எடுத்து வைத்திருக்கும் தேங்காய்ப் பால் சேர்த்து சூடானதும் இறக்கி விடவும். கொதிக்க விடக்கூடாது. நெய் விட்டு, வறுத்து எடுத்து வைத்திருக்கும் முந்திரி, திராட்சை, பிஸ்தா, பாதாமைச் சேர்த்து இறக்கி, ஏலக்காயைத் தட்டிப் போட்டு,

இட்லித் தட்டுகளைத் தயாரிப்பவர்கள் கவனத்திற்கு :

4 தட்டுகள், 6 தட்டுகள் கொண்ட இட்லி மாவு நிறைந்த கனமான தட்டுகளை மேலே எந்தப் பிடிப்பும் இல்லாமல் கொதிக்கும் நீராவியுள்ள குக்கரில் இறக்கி வைக்கும்போது ஆவி சூடுபடாமல் வைப்பது பெரிய சாதனை. தயாரிப்பாளர்கள், தட்டு ஸ்டாண் டின் மேற்புறம் கனமான பெரிய வளையத் தைக் கைப்பிடியாக வைத்தால் பெண்களின் சிரமம் பெரிதும் குறையும். கவனிப்பார்களா?

**- அஸ்வினி ஆனந்த்,
அம்பத்தூர்.**





பசை, கோந்து முதலியவை கட்டி தட்டிப் போய் விட்டால் அதில் சிறித வினிகரை ஊற்றினால் இறுக்கம் தளர்ந்து மீண்டும் உபயோகப்படுத் தலாம்.

- கே. ஜெயபாரதி, அருப்புக்கோட்டை.

குங்குமப்பூ சேர்த்து, அலங்காரமாகப் பரிமாறவும்.

வெகு அருமையான புரதச்சத்து நிறைந்த பாயசம் ரெடி!

- எஸ். சுகந்தி சுந்தர், வேலூர்.

ஆறுதல் பரிசு ரூ. 100/-

மஞ்சள்பூசணிப் பாயசம்

தேவையான பொருள்கள் :

மஞ்சள் பூசணி - ¼ கிலோ,
சீனி - 1 கப்,
கடலை மாவு - 3 ஸ்பூன் (கோபுரமாக அளந்து),
பால் - 2 லிட்டர்,
தேங்காய்ப்பூ - 1 கப்,
ஏலக்காய்ப் பொடி - 1 ஸ்பூன்,
எண்ணெய் (அ) நெய் - கால் லிட்டர்,
முந்திரிப் பருப்பு, பாதாம் பருப்பு - 10+5

செய்முறை :

பூசணிக்காயைத் தோல்சீவி துண்டங் களாக நறுக்கி வேகவைத்து, மத்தால் நன்கு மசித்துக்கொள்ளவும். அத்துடன், தேங் காய்ப் பூ, கடலை மாவு சேர்த்து நன்கு பிசைந்து கொள்ளவும்.

பாலை அடுப்பில் வைத்து நன்கு காய்ச்சிக் கொள்ளவும். பால் பாதியாக வற்றும்வரை காய்ச்சவும். பின்பு சீனி, ஏலப்பொடி போட்டுக் கலந்து கொள்ள வும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு நன்கு காய்ந்ததும் இந்தக் கலவையைச் சிறிய சிறிய உருண்டைகளாகப் பிடித்து எண் ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும். சிவந்தவுடன் பாலில் போடவும். நெய யில் பாதாம்பருப்பு, முந்திரிப் பருப்பை வறுத்துப் போடவும். (பாதாம் பருப்பை மெலிதாக சீவிக் கொள்ளவும்) எஸென்ஸ் விரும்புபவர்கள் ரோஸ் எஸென்ஸ், அல்லது பாதாம் எஸென்ஸ் கலந்து கொள்ளலாம். இதைக் குளிரவைத்தோ, சூடாகவோ சாப்பிடலாம். சுவையாக இருக்கும். தீபாவளிக்கு ஏற்ற பாயசம்!

- என். ரஜிதா, திருக்குறுங்குடி.



காராபூந்தி, ஓமப்பொடியில் உப்பு அதிகமாகி விட்டால், ஒரு ஸ்பூன் பொடித்த சர்க்கரை சேர்த்து, சிறிதளவு கரம் மசாலா, ஆம்சூர் பொடி சேர்த்து, நன்றாகக் கலந்து விட்டால், குழந்தைகள் விரும்பிச் சாப்பிடும் ஸ்நாக்ஸ் ஆக மாறிவிடும்.

- எச். சுல்தானா, கீழக்கரை.

"அத்தை, நமஸ்காரம் பண்றேன்!"

என் ஐந்து வயதில் தீபாவளியன்று நடந்த நிகழ்ச்சி. அதிகாலை, இருட்டிலேயே கங்கா ஸ்நானம் செய்து புத்தாடையணிந்ததும் பெரியவர்களை நமஸ்கரிப்பது வழக்கம்.

சிறுவர்கள் வெடி வெடிப்பதில் மும்முரமாக இருக்க, நான் என் அத்தை வீட்டுக்கு வேகமாக ஓடினேன். என் அத்தை வீட்டைப் பெருக்கிக் கொண்டிருந்தார். கையில் விளக்குமாறுடன் இருக்கும்போது நமஸ்கரிக்கக் கூடாது என்று தெரியாமல், ''அத்தை, நமஸ்காரம் பண்றேன்'' என்று சொல்லிக்





கொண்டே அத்தையை விழுந்து நமஸ்கரித்தேன். என் பின்னால் வந்த அக்காக்கள் மூவரும் 'இடி இடி' எனச் சிரிக்க நான் எழுந்து பார்த்தால், நான் நமஸ்காரம் செய்தது அத்தையின் புடவையைக் கட்டி இருந்த வேலைக்காரியை!

வீட்டிலிருந்து வந்த அத்தை தானும் சிரித்துக் கொண்டே என்னைத் தூக்கிச் சமாதானம் செய்தார்.

"மாமியார் வீட்டு வேலைக்காரியைக் கூட நமஸ்காரம் செய்து மரியாதை காட்டியவள்தானே நீ?" என்று இப்போதும் என் கணவர் என்னைக் கேலி பேசுவார்.

- ஆர். கல்யாணி ராகவன், சென்னை - 73.





சொல்ல விரும்புகிறோம்!

அழுத்தி விட்டீர்கள்!
நங்கநல்லூர், மார்த்தினி.

⌘ அமைதி கெடாமல் இருக்கப் பழகும் சூட்சுமத்தை அழகாகச் சொல்லித் தந்தது 90/10 தத்துவம்.
திருக்கோவிலூர், ரா. திரிபுரசுந்தரி.

⌘ "பெண்ணாய்ப் பிறந்து என்ன

நவராத்திரிப் பரிசு!



சாதிச்ச?" என்று கேட்பவருக்கு தசாவதாரம் பக்கத்தைக் காட்டினால் போதும்.
திருச்சி, எஸ். மீனா.

⌘ தலையங்கத்தில், வீட்டு ஒற்றை செம்பருத்தி, அடுத்த வீட்டு ரோஜா உதாரணம் வெகு அருமை. யார் மனதும் புண்படாமல், வெகு நாசூக்காகக் கூறியிருக்கிறார்!
பெங்களூர், விஜயா ராஜன்.

⌘ முப்பெரும் தேவியர்க்குச் சிறப்பு சேர்க்கும் நவராத்திரியை முன்னிட்டு, 'முப்பெரும் சிறப்பிதழ்'களைத் தந்து எங்களை மகிழ்ச்சிக் கடலில்

⌘ 'மஞ்சள் பூப்போட்ட பச்சைப் புடைவை' கண்ணீர் வரவைத்த கதை. இறுகிய மனங்கள் இளகட்டும். இது போன்ற படைப்புகள் தொடரட்டும்.
மண்ணடி, மாலதி நாகப்பன்.

ஒரு வார்த்தைக்கு மறுவார்த்தை!

ஒரு வார்த்தை, தலையங்கம் படித்தேன்! சமையல் குறிப்பு, வீட்டுக் குறிப்பு, சில யோசனைகள் போன்ற குறிப்புகளைத் திரும்பத் திரும்பச் சொல்வதில் ஒன்றும் தவறில்லை. புதிய வாசகர்கள் பயன்பெறுவார்கள்.

உதாரணமாக, ஒவ்வொரு பண்டிகையின் போதும் ஏதாவது பலகாரம் அடிக்கடி செய்தாலும் சந்தேகம் வருகிறது. அந்தச் சமயம் இந்தக் குறிப்புகள் கைகொடுக்கும்.

சில முன்யோசனைகள், பாதுகாப்புக்கான குறிப்புகள் போன்றவை அந்தந்த காலகட்டங்களில் வருவது பயனுள்ளதாகவும் இருக்கின்றன.

எவ்வளவுதான் எடுத்துரைத்தாலும் ஆங்காங்கே விபத்துகள் நடந்து கொண்டுதான் உள்ளன. (சாக்ஸில் தேள், தீ விபத்து இப்படி) அதற்காக திரும்பத் திரும்ப இந்தச் செய்தியை எழுதுகின்றன என்று சொல்ல

✖ ஸ்ருதி தாரிணியின் 'மஞ்சள் கவுன் மான் குட்டி' கவிதை மனதைத் துள்ள வைத்தது.
ஏற்காடு, ஜெயந்தி சிவகுமார்.

✖ பயனுள்ள பாதாம் ரெசிபிஸ்-64 வாசகியர்களுக்கு நவராத்திரிப் பரிசு!
திருச்சி - 13, எஸ். விஜயா சீனிவாசன்.

✖ துணிவு, கனிவு, பண்பு மூன்றுக்கும் நல்லுதாரணம் நம் பெண் போலீஸ் கமிஷனர்.
கோடம்பாக்கம், எம். சேக் அப்துல்லா.

✖ பத்து நாள் பத்து அலங்காரம் கண் குளிரக் கண்டு மகிழ்ந்தோம்.
சென்னை - 107, கே.எஸ். ரேவதி.

✖ 'வெற்றி நமதே!' கட்டுரைத் தொடர் இன்றைய தலைமுறைக்கு மட்டுமல்ல, அனைவருக்குமே வழிகாட்டியாக அமைந்திருந்தது.
மதுரை, சபிதா ரத்தினமுத்து.

✖ நவராத்திரிக் களஞ்சியம், கலைக் களஞ்சியமாகவே உள்ளது.
கோயமுத்தூர், கோமதி அனந்தமணி.

✖ தமிழ்ப் பெண்களுக்கே உரித்தான பண்புடன் எழுதியிருக்கிறார், சரண்யா பொன்வண்ணன். அவருடைய எழுத்தும், அட்டைப்படமும் மங்களகரம்.
தத்தமங்கலம், முத்துலக்ஷ்மி.

முடியாது. அந்த நிமிடம் அதைப் படிப்பவருக்கு நிச்சயம் விழிப்புணர்வு ஏற்படும்.

- ஆர். ஜானகி, மைலாப்பூர்.



அருமைக் குழந்தைகளை, 'கண்ணே, கண்மணியே' என்றுதானே கொஞ்சி மகிழ்கிறோம். இதிலிருந்தே தெரியவில்லையா? நமது கண்கள் எவ்வளவு மதிப்புவாய்ந்தன என்று! இளம்பருவத்தில் வரும் பார்வைக் குறைபாடுகள்; சிகிச்சை முறைகள் பற்றித் தெளிவாக விளக்குகிறார் சென்னை, அண்ணாநகரிலுள்ள 'உமா ஐ கிளினிக்' டாக்டர் அருள்மொழிவர்மன்.

பார்வை ஒன்றே





டாக்டர் அருள்மொழிவர்மன்

"ஒரு தாய், குழந்தையை ஈனும் போது, அவரது மகப்பேறு மருத்துவர் கூடவே இருப்பார் என்றாலும், பிறந்த குழந்தையின் முழு உடல் நலனை, குழந்தைநல மருத்துவர்தான் பரிசோதிப்பார்.

குழந்தையின் உருவம், சுவாசம், எடை, ஐம்புலன்களுக்கான உணர்வுகள் இவை எல்லாமே இயல்பாக உள்ளனவா என்பதைப் பரிசோதிப்பார். பெரிய அளவில் குறைபாடு இருந்தால் உடனே தெரிவிப்பார்.

குறைமாதத்தில் பிறந்து, இன்குபேட்டரில் வைக்கப்பட்ட குழந்தைக்கு 'ஆர்.ஓ.பி.' என்கிற 'ரெடினோபதி ஆஃப் ப்ரிமெச்சூரிடி' என்கிற பார்வைக் குறைபாடு நோய் இருக்கலாம். அதை ஆரம்பத்திலேயே கவனிக்காவிட்டால், மெள்ள, மெள்ள, பார்வை குறைந்து போய், நாளடைவில் பார்வையே இல்லாமல் போய் விடலாம்.

நார்மலாகப் பிறந்த குழந்தைகளுக்குமே மிக அபூர்வமாக, பிறவியிலேயே கண் அழுத்தம், காடராக்ட், மாறுகண் போன்றவை இருக்க வாய்ப்புண்டு என்பதால், **குழந்தை பிறந்த மூன்றாவது மாதமே, கண் மருத்துவரிடம் முழுமையான பரிசோதனை செய்து விடுவது சாலச் சிறந்தது."**

இனி, பருவ நிலைகளுக்கேற்ப வரக்கூடிய பார்வைக் கோளாறுகள் பற்றிப் பார்ப்போம்.

0 - 1½ வயது வரை

சில குழந்தைகளுக்கு அகல் விளக்கு போல பெரிய கண்கள் இருக்கும். இன்னும், சில குழந்தைகளுக்கு சின்னக் கீற்றாக இருக்கும். அவையெல்லாம் வெளிப் பார்வைக்குத் தெரியும் கண்கள். இமைகளின் வடிவத்தைப் பொறுத்து சின்னதாகவோ, பெரியதாகவோ தோன்றுகின்றன. ஆனால் உண்மையில் நம் எல்லோருக்குமே நார்ம



லாக 22 மி.மி. அளவு கண்கள்தான் உள்ளன.

இந்தக் கண்ணின் அளவு வித்தியாசப்படும்போது, பார்வைக் குறைபாடுகள் வருகின்றன. குழந்தை

போதுமா?

வளர வளர, அதனுடைய எல்லாப் பாகங்களும் வளர்வது போல, கண்களும் வளர்கின்றன. 12 - 16 வயதில் தேக வளர்ச்சி மிக விரைவாக இருக்கும்போது, கண்களும் வேகமாக வளரும்.

ஒரு குழந்தைக்கு ஒரு கண்ணில் 5 பவர் இருந்து, இன்னொரு கண்ணில் 1 ஆக பவர் இருந்தால், அதற்கு ஒரு கண்ணில் மங்கலாகவும், இன்னொரு கண்ணில் தெளிவாகவும் பார்வை தெரியும். இதனால், இரண்டு பார்வைகளையும் இணைத்து, காட்சியாகப் பதிவுசெய்து பார்க்க வேண்டிய மூளை, குழம்பிப் போய், தெளிவான பார்வையை மட்டும் உள்வாங்கிக் கொண்டு, மங்கலாக பிம்பங்களைத் தருகின்ற கண்ணைக் குறைத்துப் பயன்படுத்த ஆரம்பித்து விடும்.

இதற்கு ஆம்ப்ளியோஃபியா (லேஸி ஐ) என்று பெயர். இந்தக் குறைபாட்டை ஒன்றரை வயதிலேயே கண்டுபிடித்து விடலாம். ஒருவேளை காலம் கடந்து விட்டால், ஐந்து வயதுக்குள்ளாவது கண்டுபிடிக்கப்பட்டு, தக்க சிகிச்சை அளிக்கப்பட வேண்டும். இல்லையேல், குறைபாடு உள்ள கண்ணை, மூளையானது, நிரந்தரமாகவே பயன்படுத்த மறுத்து விடும்.

குழந்தையின் கண்களின் டோட்டல் குளோப் அளவில் வித்தியாசம் இருந்தாலோ, மாறுகண் இருந்தாலோ, தடுமாறினாலோ, கண்களைச் சுருக்கிப் பார்த்தாலோ சற்றும் தாமதிக்காமல் தக்க சிகிச்சைகள் எடுத்துக் கொள்ள வேண்டும்.

பிரச்னைகளுக்கு ஏற்ப குழந்தைகளுக்கு பிரத்யேக கண் பயிற்சிகள் சொல்லித் தரப்படும். பொருத்தமான கண்ணாடிகள் அணிந்து, பயிற்சிகள் செய்தாலே, பார்வைக் கோளாறுகள் நிவர்த்தியாகும்.

''அதெல்லாம் ஒரு பிரச்னையுமில்லை. 100% நார்மல்'' என்று டாக்டர் சொல்லி விட்டால், அதற்குப் பிறகு மூன்று வயதில் கண் பரிசோதனை செய்து கொண்டால் போதும்.

3-5 வயது வரை

குழந்தைகளை நர்ஸரிப் பள்ளிகளில் சேர்க்கும் முன் முழுமையான கண் பரிசோதனைக்கு ஆட்படுத்துங்கள். இலேசான மாறுகண்ணோ, பார்வைக் குறைபாடோ இருந்தால் கண் பயிற்சிகள், கண்ணாடி, சில கேஸ்களுக்கு சர்ஜரி செய்து நேர் செய்து விடலாம்.

"குட்! குழந்தையின் பார்வை ரொம்பவே நார்மல்!" என்று டாக்டர் சொல்லி விட்டால், பிறகு 10 வயது வரை கவலையில்லாமல் இருக்கலாம்.

10-16 வயது வரை

உடலின் வளர்ச்சி வேகமெடுக்கும் வயது இது. உடல் வளர வளர, 0.25லிருந்து பவரும் அதிகரிக்கலாம். இந்தக் கட்டத்திலும் அதே வகையான கண் பரிசோதனைகள், சிகிச்சை முறைகள் அவசியம். "நார்மல்!" என்று டாக்டர் சொல்லி விட்டால், மறுபடி 18 வயதில் கண் பரிசோதனை செய்து கொள்ள வேண்டும்.

18 வயது

இந்த வயதில்தான் முழுமையான கண் பரிசோதனை மிக மிக அவசியம். சமீபத்தில் இன்ஜினீயரிங் படித்த வாலிபர் ஒருவர், வெளிநாட்டு வேலைக்கு முயற்சி செய்தபோது, மருத்துவப் பரிசோதனைக்கு ஆட்படுத்தப்பட்டார். எல்லாத் தகுதியும் இருந்தும், அவர் நிராகரிக்கப்பட்டு விட்டார். காரணம்– அவருக்கு ஒரு கண்ணில் பார்வையே இல்லை! அவருக்குச் சிறு வயதிலேயே 'லேஸி ஐ' பிரச்னை இருந்திருக்கிறது. அந்த விஷயம் அவருக்கே தெரியவில்லை. அதுதான் நார்மலான பார்வை என்று அத்தனை காலமும் நினைத்திருக்கிறார்! மெத்தப் படித்த அவரது பெற்றோர்களுமே இதுபற்றி அறிந்தபோது அதிர்ந்து விட்டார்கள்.

விஷயத்துக்கு வருவோம்! ஒரு வேளை, குறைபாடு இருந்தால், கண்ணாடியோ, காண்டாக்ட் லென்ஸோ, லேஸர் சிகிச்சையோ தந்து பார்வைக் குறை பாட்டைப் போக்கிவிடலாம்.

"கண்ணாடியோ, காண்டாக்ட் லென்ஸோ வேண்டாம். நிரந்தரமானத் தீர்வு வேண்டும்" என்று கேட்பவருக்கு வரப்பிரசாதமாக வந்திருக்கிறது லேஸிக் சிகிச்சை முறை. கண் மருத்துவத்தில் இது ஒரு மைல் கல். 'Zyoptix-100' என்கிற மிகவும் நவீனமான கருவி இதற்குப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

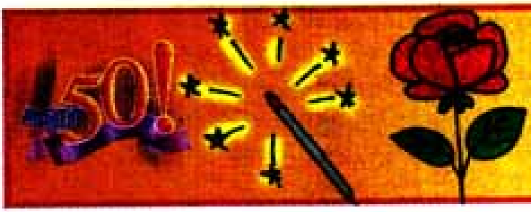
பார்வையில் ப்ளஸ்/மைனஸ் பவர் இருந்தால், கண்ணாடிகளால் உள்ள லென்ஸ் மூலம் குறைபாடுகளைக் களைவோம். ஆனால், இந்த லேஸிக் சிகிச்சை முறையில், கார்னியாவின் வடிவத்தையே லேஸர் உதவியால் மாற்றி, பார்வையை சரியாக்கி விடலாம்.

கார்னியாவை இலேசாக நேராக்கினால் மைனஸ் பவர் மறைந்து விடும். கார்னியாவை இலேசாக வளைத்தால் ப்ளஸ் பவர் மறைந்துவிடும். பதினைந்தே நிமிடத்தில் பார்வைக் குறைபாடு நிரந்தரமாக நீங்கிவிடும் என்பதுதான் இதன் சிறப்பம்சமே!

சையாப்டிக்ஸ்-100 கருவியானது, 'ஆட்டோமேட்டட் ஐ டிராகிங்' செய்யும் என்பதால், மிகக் கவனமாக, தக்க இடத்தில் லேஸரைத் தானாகவே பாய்ச்சி, கோளாறைச் செய்து விடும்.

கண்ணுக்குக் கட்டுப் போடத் தேவையில்லை. ரத்த உறைவோ, வலியோ இருக்காது. மூன்று அல்லது நான்கு மணி நேரத்துக்கு, கண்ணில் இலேசான உறுத்தல் இருக்கும். மறுநாளே இயல்பான வாழ்க்கைக்குத் திரும்பி விடலாம். மற்றபடி, பக்கவிளைவே இல்லாத நம்பகமான சிகிச்சை இது!

(நீரிழிவும் கண் பாதுகாப்பும் - அடுத்த இதழில்)



கம்பி மத்தாப்புகளை எரித்து முடித்தபின் சேர்த்து வைத்தால் செயற்கைப் பூ செய்யப் பயன்படும்.
- எஸ். வசந்தி, தஞ்சாவூர்.



செயல்திறனின் பல முகங்கள்!
உங்களுக்குப் பிடித்ததை தேர்ந்தெடுங்கள்.
அமிர்தா வழங்குகிறது செயலாற்றல்மிக்க வெட்கிரைண்டர்களின் ஒரு முழுமையான அணிவரிசை. உங்கள் தேவை மற்றும் பட்ஜெட்டுக்கேற்ற ஒன்றை சுலபமாக தேர்ந்தெடுக்கலாம். வாடிக்கையாளர்களின் இதயம் கவர்ந்த அமிர்தாவின் பாரம்பரியச் சிறப்பான தரம் மற்றும் பல்வேறு சிறப்பம்சங்கள் உங்களுக்கு என்றும் துணையிருக்கும். நீடித்துழைக்கும் மோட்டார். அற்புதமாக அரைக்க உதவும் எடைகுறைவான ஹெவி டியூட்டி கற்கள். எளிதாக கையாள்வதற்கு வசதியாக சுலபமாக சுழற்றக் கூடிய ஸ்டெய்ன்லெஸ் ஸ்டீல் டிரம்.
Amirthaa SLX Incorporating the Uni-pressure 3 stone system
Amirthaa Sleek The master performer
Amirthaa ALS The cost effective option
Amirthaa TLT The user friendly tilting grinder
2 litres capacity | High quality ABS plastic body | Space saving design | Low power consumption
2 YEAR WARRANTY ON GRINDER
5 YEAR WARRANTY ON MOTOR
Optional attachments Atta kneader and Coconut scraper
AMIRTHAA™
tabletop wet grinder
Let it assist you
Available at all leading out lets
*Conditions apply
For more details: Chennai, Chengalpet, N.Arcot & S. Arcot- Ph: 044-26481013. Pondicherry- Ph: 0413-2234342. Thanjavur- Ph: 0436-2239561. Trichy- Ph: 0431-2700728, 94434 78065. Madurai- Ph:0452 4351636, 9344753718. Tirunelveli, Tuticorin & K.K. Dist.- Ph: 04652 245475. Salem- Ph: 98427 66377. Tirupur- Ph: 0421 4320033, 4320066. Udumal pettai-Ph: 04252-225388.Bangalore-Ph: 080-22224723. Calicut- Ph: 0495-2367333.
Mfd.by:MinitEngineers(I)P.Ltd.,Erode-638004,TamilNadu.Ph:0424-2227050,2214259 E-mail:minit@amirthaa.com

ஒரு பக்கக் கதை



காலம் மாறிப் போச்சு!

"என்ன லெட்டர் வந்திருக்கு? தலைதீபாவளிக்கு லீவு கிடைச்சுதாமா?" முத்துமணி அவசர அவசரமாகக் கேட்டார்.

சியாமளா நிதானமாகக் கடிதத்தைப் படித்தாள்.

"லீவு எடுத்துக்கிட்டு வரணுமானா ஸ்கூட்டர் வேணுமாம். ஆபீஸ் போகக் கஷ்டமா இருக்காம்!"

"இவ்வளவுதானே! யாருக்குச் செய்யப் போறோம்? வாங்கிடலாம்!"

"அப்பவே அடிச்சுக்கிட்டேன்! இந்தப் படிப்பெல்லாம் வேண்டாம். நம்ம அந்தஸ்துக்கு ஏத்த மாதிரி வரன் பாருன்னேன்! ஸ்கூட்டர் மட்டும் கேக்கலை; இப்போ சனி தசை நடக்கிறதாம். உயர்ந்த நீலக்கல் வச்ச வைர மோதிரமும் வேணுமாம். அம்மா அப்பா கூட வருவா. அவங்களுக்கும் பட்டுப் புடைவை, பட்டு வேட்டி வாங்கணுமாம்! அப்படி இருந்தா லீவுக்கு அப்ளை பண்ணுவாங்களாம்."

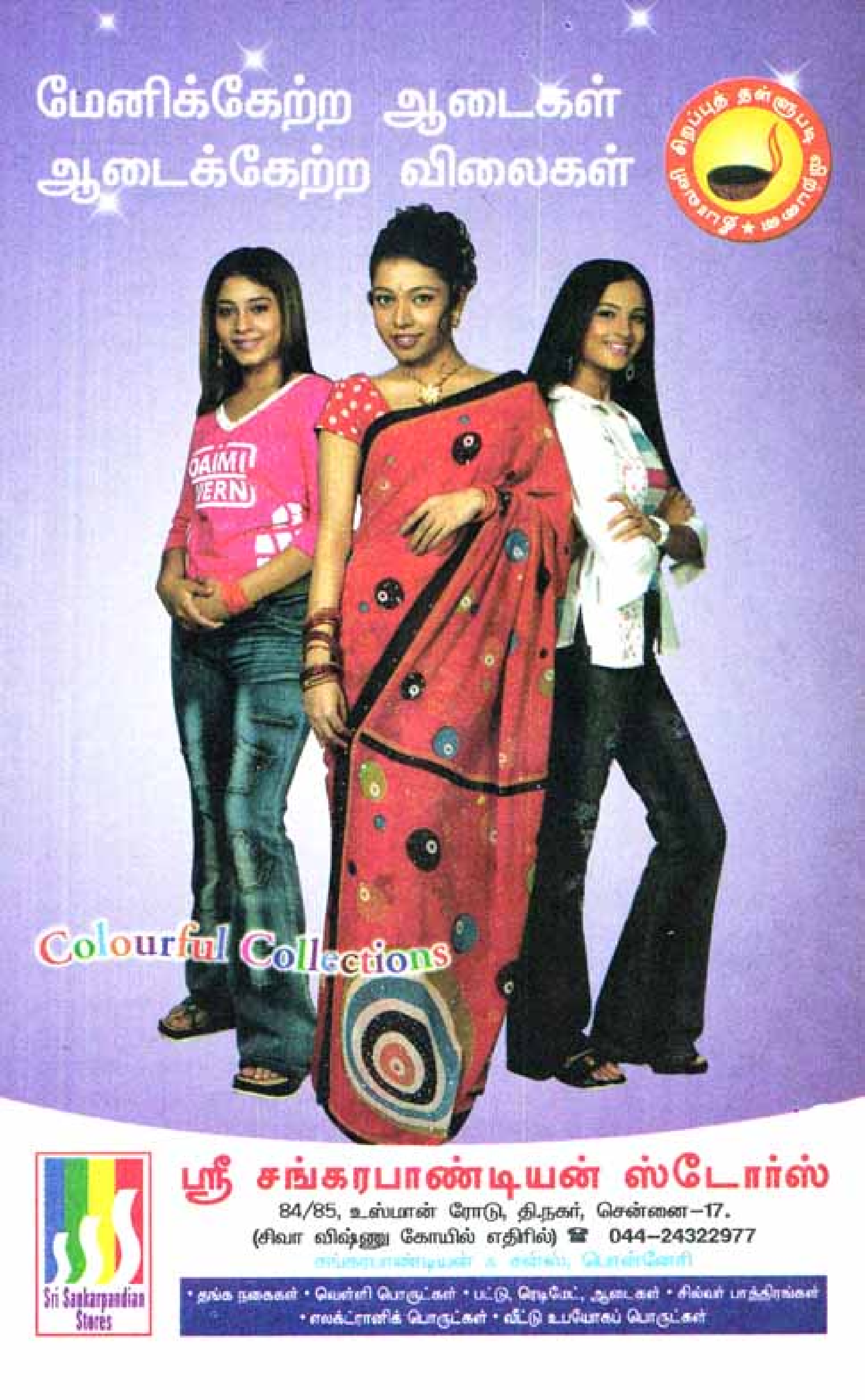
"ஏண்டி சியாமளா! தலைதீபாவளி அவங்களுக்கு நமக்கு தலைவலி தீபாவளி ஆயிடும் போல இருக்கே"

"இப்போ யோசிச்சு என்ன பிரயோஜனம்? நம்ம வீட்டுக் கொழந்தைக்கு படிப்பு கம்மி! நல்ல இடம்னு சொல்லி ஆழம் தெரியாமே காலை விட்டுட்டீங்க. கல்யாணம் பண்ணி ஆறு மாசமாறது. நம்ம குழந்தை நம்ம வீட்டுல தவிக்குது. கேட்டா டிரான்ஸ்பர் கிடையாதுன்னு பேச்சு!"

"இப்ப என்ன சொல்றே? கடன் வாங்கியாவது தலை தீபாவளியைக் கொண்டாடணும் போலே இருக்கே!" முத்துமணி முனகினார்.

"வேறே வழி இல்லையே! ஆணுக்குப் பெண் சளைக்கலை. அந்தக் காலத்துல ஆண்களெல்லாம் மாமனாரை ஆட்டி வச்சு வேடிக்கை பார்த்தீங்க. இப்போ உங்க மருமகள் தைரியமா மாமனார்கிட்டே ஸ்கூட்டர் கேக்கறா! நானும் பிள்ளைக்குப் பதில் பெண்ணை பெத்திருந்தா தேவலை! நாம குடுத்து வச்சது அவ்வளவுதான்! மருமகள் தலை தீபாவளிக்கு வரணுமானா அவ கேட்டதை வாங்கித்தானே ஆகணும்?" என்று ஒரு நீண்ட பெருமூச்சு விட்டாள் சியாமளா!

- சரோஜா ரங்கராஜன்,
கோட்டூர்புரம்.


மேனிக்கேற்ற ஆடைகள்
ஆடைக்கேற்ற விலைகள்
Colourful Collections
Sri Sankarpandian Stores
ஸ்ரீ சங்கரபாண்டியன் ஸ்டோர்ஸ்
84/85, உஸ்மான் ரோடு, தி.நகர், சென்னை–17.
(சிவா விஷ்ணு கோயில் எதிரில்) ☎ 044–24322977
• தங்க நகைகள் • வெள்ளி பொருட்கள் • பட்டு, ரெடிமேட், ஆடைகள் • சில்வர் பாத்திரங்கள்
• எலக்ட்ரானிக் பொருட்கள் • வீட்டு உபயோகப் பொருட்கள்

தீபாவளி என்றால் திமிலோகபடாத வீடுதான் உண்டா என்ன? தீபாவளிப் பண்டிகை முடிந்த அன்றே அடுத்த வருட தீபாவளி எப்பொழுது வரும் என்று ஆவலுடன் எதிர்பார்க்க வைக்கும் ஒரே பண்டிகை தீபாவளிதானே!

இப்படியொரு மனநிறைவைத் தரும் பண்டிகையை எண்பத்தாறு வயது ஜானகி பாட்டியும், தொண்ணூற்றியொரு வயது ரங்காச்சாரி தாத்தாவும் கொண்டாடப் போகிறார்கள் என்று கேட்டவுடனேயே இறக்கைக் கட்டிக் கொண்டு சிட்டாகப் பறந்தோம் பேனாவும், கையுமாக!



"எங்களுக்குக் கல்யாணம் நடந்த பொழுது எனக்கு பத்து வயசு. அவருக்குப் பதினைந்து வயசு. தேதி, கிழமை ஞாபகம் இல்லை. வாழ்க்கையில்

ஓலைப் பட்டாசும் ஈ

எத்தனையோ நல்லது கெட்டது கடந்து வந்திருக்கோம். இது எங்களுக்கு எழுபத்து ஐந்தாவது தீபாவளி.

அதாவது என் பிறந்த வீட்டுக்கு,



ரயில்வே ஸ்டேஷன், பஸ் நிலையம் போன்ற பொது இடங்களில் பிறர் விடும் சிகரெட் மற்றும் பீடி புகையால் நம் உடலில் புற்றுநோய் ஏற்படுத்தும் பொருள்கள் சேராதிருக்க தினமும் 1½ கிராம் அளவு மஞ்சளேனும் சாப்பிடும் உணவிலுக்குமாறு சமைக்க வேண்டும்.

- வித்யா சீனிவாசன்,
திருச்சி.

பிள்ளை வீட்டார் அனைவரும் வந்திருந்தார்கள். (என் கணவரின் இரண்டு வழி தாத்தாக்கள் உட்பட) கிட்டத்தட்ட இருபது பேருக்குக் குறைவிருக்காது. இரண்டு சமையல்காரர்கள் போட்டு சமையலும், பட்சணமும் அமர்க்களப்பட்டது. அன்று விடியற்காலை வால் கிண்ணத்தில் எண்ணெய்,



பண்டிகை ஸ்பெஷல்

மெயில் ஆசீர்வாதமும்!

அரப்பு, மஞ்சள் பொடி, புது சோப்புப் பெட்டியில் சோப்பு என்று பாத்ரூமில் அடுக்கி வைக்கப்பட்டது. வெந்நீர் அண்டா தளைத்தது.

முதலில் எங்களை மணையில் உட்காரவைத்து, வாழைப்பழம் சாப்பிடக் கொடுத்து, வெற்றிலைப் பாக்கு போட்டுக் கொள்ளச் சொல்லி கௌரி கல்யாணம் பாடி, தலைக்கு எண்ணெய் வைத்து விட்டார்கள்.

அன்றைய தினம் பண்டிகைக்கு வந்த அனைவருக்கும் புதுத் துணிமணி வாங்கிக் கொடுத்தார்கள்.

கவரும் தரையும் சேரும் இடங்களில் உள்ள சிறிய ஓட்டைகள் வழியே எறும்புகள் வரும். அந்த ஓட்டைகளைக் கண்டுபிடித்து, ஒயிட் சிமெண்ட் வைத்து அடைத்து விட்டால், எறும்புகள் வராது. கவர் நிறத்தில் உள்ள பொடியையும் ஒயிட் சிமெண்ட்டோடு சேர்த்துக் கொள்ளலாம்.

- ஜெ. விஜயலட்சுமி, சென்னை.



ஸ்ரீ பைரவ சாய் கோயில் அறக்கட்டளை

பாரத் நகர், மடிப்பாக்கம், சென்னை - 600 091

ஓம் ஸ்ரீ சாய்ராம்



அன்பார்ந்த ஆஸ்தீகப் பெருமக்களுக்கு அடியேன் சிரம் தாழ்த்தி வேண்டிக் கொள்வது. இப்பவும் மேற்கண்ட திருக்கோயில் மகா கும்பாபிஷேகம் ஆகி 8 வருடங்கள் விரைவாகச் சென்றுவிட்டது. மேற்படி கோயில் சீரடி ஸ்தலமான ஸ்ரீ சீரடி பாபாவும் அவரது உடன் இருந்த பைரவரும் (நாயும்) சேர்ந்து அமைந்துள்ள ஸ்தலம். தனி சிறப்பு பெற்றது. இவ்வாலயத்தில், ஸ்தாபகரின் அதிதீவிர நம்பிக்கையினால் அவர் தம் இளம்பிராயத்தில் எடுத்த ஆஞ்சனேயர் விரதப்படி அவருடைய கடைசிக் காலத்திலும் உடன் இருப்பதாக தெரிவிக்கவே, திருச்சியிலிருந்து ஆபத்தை விலக்கிவிடும் 6½ அடி உயரமுள்ள தபஸ் ஆஞ்சனேயர் எழுந்தருளியுள்ளார். இதுவும் இக்கோயிலின் தனிச்சிறப்பு. ஆகம சாஸ்திரப்படி ஸ்ரீசீரடி பாபா சிவரூபத்தில் அமர்ந்திருந்தும், சக்தி வடிவத்திற்கு ஸ்ரீராஜராஜேஸ்வரி அம்மன் பாபாவின் ஆக்ஞைப்படி பக்தர்களுடைய இன்னல்களைப் போக்க வெகுவிரைவில் இத்திருக்கோயிலில் இருப்பிடம் கொள்ள இருக்கிறாள். மேலும் இக்கோயிலில் எல்லா மதத்தினர் ஒற்றுமைக்கும் எடுத்துக்காட்டாக குரான் ஓதும் மண்டபம் ஒன்றும் இடம் பெற உள்ளது. மேற்படி குரான் Prayer Hall-ஐ திரு.**Dr.APJ அப்துல்கலாம்**, குடியரசுத் தலைவர் அவர்களால் திறக்கப்பட உள்ளது. இதற்குக் கூடுதலான செலவுகள் ஏற்படும் என்றும் கருதப்படுகிறது. தவிர இக்கோயில் ஆரம்பக் கால கட்டிட காண்ட்ராக்டர் மற்றும் முன்னாள் செயலாளரின் தவறான மனப்போக்குபடி, தனக்கு அதிக லாபம் கருதி தரக்குறைவான கட்டுமானத்தால் பக்த கோடிகளுக்கு வேண்டி உடனடி மாறுதல்கள் செய்ய வேண்டியுள்ளதாலும், கடந்த சுனாமி தாக்குதலின் விளைவாக மின்சார வழி போக்குகளிலும் பலத்த சேதம் ஏற்பட்டதாலும், கோபுரத்தின் அனைத்து விளக்குகளும் சரியான நிலையில் பழுதுப்படாமல் இருக்க மின்சார கம்பிகள் புதுப்பிக்கப்படுவதாலும் கூடுதலான செலவுகள் தவிர்க்க முடியாத ஒன்று. ஆகையால் பக்தர்கள் அனைவரும் மனமுவந்து தங்களால் இயன்ற வரையில் தாராளமாக நிதி உதவியையும், பொருளுதவியையும் செய்து மேற்கூறிய திட்டங்கள் பரிபூரணமாக பூர்த்தி செய்யவும், தங்களது திருக்கோயிலைப் புனிதப்படுத்தித் தரவும் வேண்டுகிறேன். இவ்வாலயத்தில் தினந்தோறும் நடக்கும் அன்னதானம் தடையின்றி நடக்கவும் பண உதவியையும், பொருளுதவியையும் தாராளமாகக் கொடுத்து உதவவும், அன்னதான திட்டத்தை மேம்படுத்தி பல ஏழைகளின் வயிற்றை வாடாமல் திருப்தி செய்ய நாம் கடமைப்பட்டுள்ளோம். இதற்கு ரூ.15 லட்சம் முதல் ரூ.20 லட்சம் வரை செலவாகும் என மதிப்பிடப்பட்டுள்ளது. **உங்கள் நிதிக்கு வருமான வரி விலக்கு 80G, 2009 வரையிலும் உள்ளது.** ஆகையால் பெருமளவு நன்கொடை அளித்து வருமான வரித் திட்டதைப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம். உங்களுடைய காசோலையை கீழ்கண்ட வங்கி:

Indian Bank, Madipakkam

ஸ்ரீ பைரவ சாய் திருக்கோயில் அறக்கட்டளை (Trust)

A/c No.11412/39 (or) A/c No.21867 என்ற எண்ணிற்கு Cross செய்து அனுப்பித் தருமாறு பணிவுடன் கேட்டுக் கொள்கிறேன்.

இங்ஙனம்

ஸ்ரீசீரடி சாயதாசன்
ஸ்தாபகர்

ஆர்.சுந்தர்ராஜன்
President

மாப்பிள்ளைக்கு வாட்ச், மோதிரம் போட்டார்கள்.

புத்தாடைகளை எல்லோரும் போட்டுக் கொண்டோம். இருந்தாலும் அகமுடையானுக்கு நேரே வரக்கூடாது. பேசிக் கொள்ளக் கூடாது. நேருக்கு நேர் பார்த்துக் கொள்ளக் கூடக் கூடாது. பெரியவர்களுக்கு நமஸ்காரம் செய்யும் சமயம் மட்டும் கூப்பிடுவார்கள். வந்து சேவித்து விட்டுப் போய்விட வேண்டும்.

எனக்குப் பட்டாசு வெடிப்பதென்றால் பிடிக்கும். அப்பொழுது சீனா வெடிதான் அதிகம் புழக்கத்திலிருந்தது. அவருடைய தாத்தாக்கள் இருவரும் என்னைச் கூப்பிடு 'ஆசையாய் இருந்தால் வாசலில் போய் வெடித்து விட்டு வருகிறாயா?' என்று கேட்டதுதான் தாமதம். துள்ளிக் குதித்துக் கொண்டு வெடித்தேன்.

'வெட்கம்' என்பது என்ன என்பதைக் கூட அறியாத வயதில் தலைதீபாவளியைக் கொண்டாடியதை இன்று நினைத்தாலும் சிரிப்பாகத்தான் இருக்கிறது. அன்றைய தீபாவளிக்கும் இன்றைய நாட்களுக்கும் எவ்வளவு வித்தியாசம்."

"கட்டுக் குடுமியுடன் பஞ்சகச்சத்தை நான் கட்டிக் கொண்டதும், புடைவையைக் கட்டிக் கொள்ளக் கூடத் தெரியாமல் அவள் அள்ளி சொருகிக் கொண்டு ஓடி ஓடி ஓலைப் பட்டாசு வெடித்ததும் இன்னும் நினைவிலிருக்கிறது" என்றார் ரங்காச்சாரி தாத்தா.

இந்த வருடம் தலை தீபாவளியைக் கொண்டாடும் அவரது பேத்தி ஜனனி மதுசூதனை அணுகி தலை தீபாவளியைப் பற்றிக் கேட்ட பொழுது,

"தீபாவளி எப்பவுமே சம்திங் ஸ்பெஷல்தான். அதுவும் இந்த வருஷம் தலை தீபாவளிங்கிற போது, இன்னும் அதிகமாகச் சந்தோஷப்பட வைக்கிறது.

இரண்டு பேரும் வேலைக்குப் போகிறோம். பாதி நாட்கள் அலுவலக டூரில் இருப்பார் என்பதால் தீபாவளியன்று அவர் எங்கு இருப்பார் என்று கூடச் சொல்ல முடியாது. பிறந்த வீட்டில் தீபாவளிக்குக் கூப்பிட்டிருக்கிறார்கள். போக வேண்டுமென்கின்ற ஆசையிருந்தாலும், வாய்ப்பிருக்க வேண்டுமல்லவா?

ஒருவிதத்தில் உள்ளூரில் வாழ்க்கைப் பட்ட எங்களைப் போன்ற பெண்களுக்கு 'இன்றில்லாவிட்டால் நாளை' என்கிற சமாதானமாவது கிடைக்கும். வெளிநாடுகளில் இருப்பவர்கள் நிலைமை இன்னும் மோசம். இந்தியாவில் விடியற்காலை தீபாவளி என்கிற பொழுது அவர்களுக்கு முதல் நாள் இரவாக இருக்கும். புதுத் துணிமணி உடுத்துகிறார்களா என்பது கூடத் தெரியாது. பட்டாசோ, பட்சணமோ, உறவுகளின் அரவணைப்போ கிடையாது. ஃபோன் மூலமோ ஈமெயில் மூலமோ ஆசீர்வாதம் கிடைக்கும்.

அதனால் இந்தியாவில் நமக்குக் கிடைத்திருக்கும் இந்த அரிய வாய்ப்பைப் பயன்படுத்திக் கொண்டு உற்றார், உறவினரோடு ரம்மியமாக தீபாவளியைக் கொண்டாடுவதையே நான் விரும்புகிறேன். என்ன இருந்தாலும் அந்தக் காலம் இனிமையானதுதான்" என்கிறார் ஜனனி சற்றே ஆதங்கத்துடன்.

- மாலதி சந்திரசேகரன்



கசகசாவை இரண்டு தேக்கரண்டியளவு எடுத்து ஒரு பாதாம் பருப்பையும் சேர்த்து அம்மியில் அரைத்து முகத்தில் நன்றாகத் தடவிக் கொள்ளுங்கள். பிறகு குளிர்ந்த நீரில் முகத்தைக் கழுவிக் கொள்ள வேண்டும். முகம் பளபளப்பாக மாறிவிடும்.

- ஆர். ஜெயலட்சுமி, திருநெல்வேலி.

என்னை விட்டுப் போகாதே!

6

அன்றைக்கு மாதங்கி தன் காதல் ஆசைகளை வெளியிட்டாளா அல்லது வாழ்க்கையில் அவள் எதிர்பார்த்த வசதிகளுக்கான தன் ஏக்கத்தைத்தான் வேறு வார்த்தைகளில் வெளிப்படுத்தினாளா என்று திலகன் பிற்பாடுதான் யோசித்திருக்கிறான்.

அவன் இதயம் அவளிடம் மயங்கிக் கிடந்த தருணங்களில், அதைப் பற்றியெல்லாம் கவனம் வரவில்லை. அவள் சந்தோஷங்களுக்கு உத்தரவாதம் தர வேண்டும் என்ற கவலை மட்டுமே இருந்தது.

“நீ ஆசைப்பட்டது எல்லாம் கிடைக்கும் மாதங்கி. அதுக்கு நான் உற்சாகமா உழைக்கணும். அதுக்கு நீ உம்முனு மூஞ்சியை வச்சிக்காம இருக்கணும்.”

சின்னச் சின்ன ஸ்பரிசங்களை அவள் ரசிப்பவள் என்பது தெரிந்திருந்ததால், மாதங்கியின் கையை எடுத்து திலகன் அழுத்திக் கொடுத்தான். அவள் மெல்லச் சிலிர்த்தாள்.

அந்த ஸ்பரிசம் அவளை எப்போதுமே நெகிழ்த்தும். அன்றைக்கும் நெகிழ்த்தியது. அவன் கையைத் தன் மடியில் அழுத்திக் கொண்டாள்.

அவர்கள் தங்களை மறந்து பேசிக் கொண்டிருந்து விட்டதில் பஸ் நின்று, பயணிகள் எல்லாம் இறங்கிப் போய் விட்டதையே கவனிக்கவில்லை.

நடத்துனர் கம்பியில் டக்டக்கென்று தட்டியதும், இருவரும் சற்று வெட்கத்துடன் ஒருவரை ஒருவர் பார்த்துச் சிரித்துக் கொண்டு எழுந்தார்கள். அதை எத்தனை தடவை நினைத்து நினைத்து ரசித்திருக்கிறார்கள்!

பேருந்தில் எதிர் இருக்கையில் அமர்ந்திருந்த திலகனையே பார்த்துக் கொண்டிருந்த மாதங்கியின் நினைவுகள் பின்னோக்கிப் போயின.

இப்போதும் பஸ் நின்று போயிருந்தது. திலகன் கடைசிப் படிக்கட்டில் நின்று கொண்டு 'டக்டக்' என்று கண்ணாடியில் தட்டினான்.

“மாதங்கி! ஆஸ்பத்திரி ஸ்டாப்பிங் வந்தாச்சு. இறங்கலாமா?”

மருத்துவமனை இன்னும் கொஞ்சம் தொலைவில் இருந்திருக்கக்கூடாதா? தன்னை வற்புறுத்தி எழுந்தாள்.

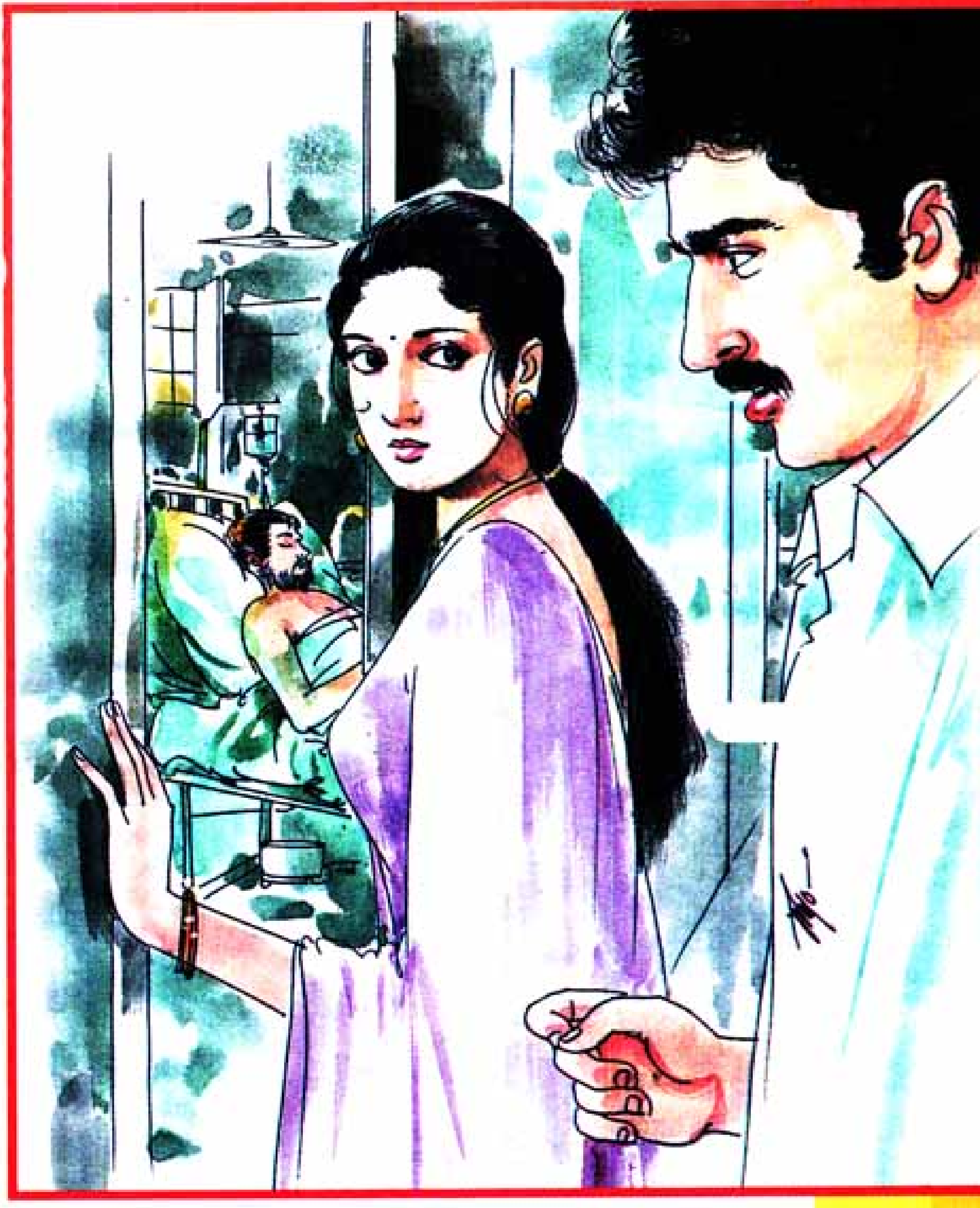
தெருவைக் கடக்க சுரங்கப் பாதையில் இறங்கினார்கள். பகலிலேயே மின் விளக்குகள் ஒளிர்ந்து கொண்டிருந்தன.

ஆங்கிலப் புத்தகங்கள் ஒருபுறம் என்று காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருந்தன. அவற்றைப் பார்த்தபடி நடக்கையில், திலகனைச் சட்டென்று ஒரு கை நீண்டு தடுத்தது.

“சார்... என்ன இந்தப் பக்கம்?”

திலகன் நிமிர்ந்தான்.

கம்ப்யூட்டர்கள் தயாரிக்கும் நிறுவனத்தின் முக்கிய பதவியில் இருக்கும் நண்பர்.



சுபா

"அரசு ஆஸ்பத்திரிக்குப் போயிட்டிருக்கேன்..." என்றான், திலகன்.

மாதங்கி சற்றே தள்ளி நின்றாள்.

"காரை ஆஸ்பத்திரிக்கு உள்ளேயே நிறுத்தலாமே? ஏன் நடந்து வர்றீங்க?"

திலகன் நெளிந்தான்.

அவனுடைய வசதிகளை அறிவிப்பது போல் நடந்து கொண்டால், தேவையின்றி மாதங்கிக்கு வலிக்கும் என்பதால், அவளைச் சந்திக்க வரும்போது காரை எடுத்து வருவதில்லை.

"கார்ல வரலை. அப்புறம் பேசறேனே" என்று அவரிடமிருந்து கத்திரித்

புகைப்படங்களின் பின்னால் எடுத்த தேதியையும், நிகழ்ச்சியைப் பற்றிய சிறு குறிப்பையும் எழுதி வைத்தால், எத்தனை வருடம் ஆனாலும், யார் பார்த்தாலும் சுலபமாகப் புரிந்து கொள்ளலாம்.

- பா. சியாமளா பாலு, திருச்சி.

துக் கொண்டு வந்து விட்டான்.

அவர் தோள்களைக் குலுக்கி விட்டு, மாதங்கியை ஓரக்கண்ணால் பார்த்தபடி நகர்ந்து போனார்.

''திலக்... நீ பஸ்ல போலாம்னு கெஞ்சினப்பலாம் ஆட்டோவுல போகணும், டாக்ஸில போகணும்னு தொந்தரவு பண்ணுவேன். இப்ப நீ ஆட்டோவுல போகலாம்னு சொல்றப்ப, உன்னை பஸ்ல வான்னு தொந்தரவு பண்றேன். மாதங்கின்னாலே தொந்தரவுதான் இல்ல?''

"ச்சீ..."

''என்னை ஏன் திலக், வீட்டுக்கு வான்னு நீ கூப்புடலை?''

திடுக்கிட்டுப் பார்த்தான்.

''உனக்கு ஆஸ்பத்திரியை விட்டு வரதுக்கு நேரமிருக்கும்னு நெனைக்கலை மாதங்கி.''

அப்பொழுது கூட வா என்று சொல்லாமல் அவன் கவனமாகத் தவிர்ப்பது போலிருந்தது.

சுரங்கப்பாதையின் படிகளில் ஏறியதும் ஆஸ்பத்திரி கேட் எதிர்ப்பட்டது.

பூபதிக்கு 'சடக்' என்று விழிப்பு வந்தது. சுற்றிலும் பார்வை அலைந்தது.

முஸ்லிம் பெரியவர் அவருடைய கட்டிலில் மண்டி போட்டுத் தொழுகை நடத்திக் கொண்டிருந்தார்.

பக்கத்துக் கட்டில் கிழவி ஊசியில் நூலைக் கோப்பதற்கு முயற்சி செய்து, பாதிக் கண்ணைச் சுருக்கிக் கொண்டிருந்தாள்.



பூபதி, மாதங்கி எங்கே என்று கண்களால் தேடினான். அவளை மட்டும் காணவில்லை.

மெத்தையை உயர்த்தி சிகரெட் பாக்கெட்டிலிருந்து ஒரே ஒரு சிகரெட்டை எடுத்து உதடுகளில் பொருத்தினான். தீப்பெட்டியை எடுத்தான்.

அவனை நிமிர்ந்து பார்த்த கிழவி குரல் கொடுத்தாள்.

"தம்பி, பெரியவர் தொழுகை நடத்திட்டு இருக்காரே... பாக்கலை? அக்கம் பக்கத்துல பொம்பளைங்க வேற படுத்திருக்காங்க. தம்மடிக்கனும்னா வெளில போயி தம்மடி..." என்று அவள் குரல் அழுத்தமாக அறைந்தது.

பூபதி வாயில் வைத்த சிகரெட்டை கையில் எடுத்துக் கொண்டான். கட்டிலைப் பிடித்து மெதுவாக இறங்கினான்.

சுவரைப் பிடித்து நிலைப்படுத்திக் கொண்டான். சுவரிலிருந்து கை விலக்காமல் நகர்த்தி நகர்த்தி, சிறு சிறு அடிகளாக எடுத்து வைத்து அறையைவிட்டு வெளியே வந்தான்.

நீளமான காரிடாரில் காற்று மெல்ல வீசிக் கொண்டிருந்தது.

அங்கங்கே நோயாளிகளின் உறவினர்களோ, மருத்துவமனையின் சிப்பந்திகளோ தென்பட்டனர். கைப்பிடிச்சுவர் அருகில் வந்து நின்று கொண்டான். சிகரெட்டை உதடுகளில் கவ்விக் கொண்டான்.

காற்றுக்கு எதிராக திரும்பி நின்று தீக்குச்சியை உரசிய போது, காரிடாரின் முனையில் இலகனும், மாதங்கியும்

சேர்ந்து திரும்புவது தெரிந்தது.

அவர்கள் பேசுவது கேட்கவில்லை. ஆனால், தயங்கி நிற்பது தெரிந்தது.

"திலக், நீ புறப்படு... நான் போய்க்கறேன்..." என்றாள் மாதங்கி.

"ஏன் மாதங்கி... இவ்வளவு தூரம் வந்துட்டு, பூபதியைப் பார்க்காமப் போனா, நல்லா இருக்காது..." என்றான்.

என்னையும் உன்னையும் சேர்த்து என் புருஷன் பார்த்தால்தான் நன்றாயிருக்காது என்று அவனிடம் எப்படிச் சொல்வது?

"இல்ல... வேண்டாமே..."

திலகன், புரியாமல், "ஏன்?" என்றான்.

"திலக்... மருந்து வாங்கிக் குடுக்கறே. ரூமுக்குப் பணம் தரே. இப்ப ஸ்கேனுக்குக் கூட நீதான் காசு கொடுத்து ஏற்பாடு பண்ணியிருக்கே. எல்லாத்துக்கும் அடுத்தவங்களை நம்பி இருக்க வேண்டியிருக்கேன்னு என் கணவர்கிட்ட ஒரு காம்ப்ளக்ஸ் இருக்கு. உன்னை நேர்ல பார்த்தா, அது ஜாஸ்தியாகித் தொலைக்கும். அதனாலதான் சொல்றேன்..."

மாதங்கி சொல்ல நினைத்ததைச் சொல்ல முடியாமல், என்னென்னவோ. பூசி மெழுகிப் பேசினாள்.

திலகன், "நீ சொன்னா சரி" என்றபடியே சடாரென்று திரும்பினான்.

அந்த வேகத்தில், அங்கே சுவரோரமாகக் கீழே கிடத்தப்பட்டிருந்த ஒரு ஸ்ட்ரெச்சரைக் கவனிக்காமல், காலை வைத்தான். தட்டுத் தடுமாறினான். தடுக்கி விழப் போனான்.

கணமும் தாமதிக்காமல், மாதங்கி அவனைத் தாங்கிப் பிடித்ததை பூபதி நின்ற இடத்திலிருந்து கவனித்தான்.

"ஹலோ சார்..." பூபதி கையை வீசிக் கூப்பிட்டதும், திலகன் நிமிர்ந்தான்.

மாதங்கி சடாரென்று அவனிடமிருந்து விலகினாள். பூபதி பார்த்துக் கூப்பிட்ட பிறகு விலகிச் செல்வது சரியாக இருக்காது என்று திலகன் வேறுவழியின்றி, அங்கிருந்தே புன்னகைத்தான்.

மாதங்கி திலகனிடமிருந்து சற்றே இடைவெளி விட்டு அவன் பின்னே நடந்து வந்தாள்.

"என்ன சார் சொல்றா, மாதங்கி? ரூம் வரைக்கும் வரவேண்டாம். அப்படியே போயிடுங்கன்னு சொல்றாளா?" என்றான் பூபதி சிரித்தபடி.

திலகனுக்கு ஆச்சரியமாக இருந்தது. ஆமென்பது போல் தலையை அசைத்தான்.

"வேலை இருந்தா, போயிடுங்க. அவர் தூங்கிட்டிருப்பார்னு சொன்னேன்" என்று அவசரமாக மாதங்கி அதைத் திருத்தினாள்.

அவளைக் கவனிக்காதவன் போல் பூபதி சிகரெட் புகையைக் கக்கி விட்டுத் திலகனிடம் தொடர்ந்து பேசினான்.

"இந்த டாக்டருங்க கன்னு பணத்து மேலேயேதான் சார் இருக்கும். திடீர்னு ஸ்கேன் பண்ணணும்னு சொன்னதும்



உங்கள் கணவர் ஆபீஸ் போகும் அவசரத்தில் சட்டையில் பட்டன் இல்லை என்று எரிந்து விழுகிறாரா? இனி கவலைப்படாதீர்கள்.

நான்கு துளையுள்ள பட்டனை வாங்கிக் கொள்ளுங்கள். முதலில் இரண்டு துளைகளில் மட்டும் ஊசியை விட்டு தைத்து முடி போட்டுக் கொள்ளுங்கள். பிறகு மீதி இரண்டு துளைகளையும் வைத்துத் தனியாக முடி போடுங்கள். ஒரு தையல் அறுந்து விட்டாலும், இரண்டாவது தையலில் பட்டன் ஸ்ட்ராங்காக இருக்கும். இனி பட்டன் அடிக்கடி அறுந்து போகாது.

- நஸிஹா ஹஃபீஸ், கீழக்கரை.

அப்படித்தான். ஸ்கேன் சென்டர்லேர்ந்து நேரடியா அவங்களுக்குக் கமிஷன் வந்துரும்.''

''டாக்டர் ரமணனை அப்படி நெனைக்காதீங்க'' என்றான், திலகன்.

"எது எப்படியோ, மாதங்கிக்காக நீங்க எவ்வளவோ பண்றீங்க. ஒருவிதத்துல உங்களைச் சந்திச்சது நல்லதாப் போச்சு. முன்னெல்லாம் எனக்கு 'திடீர்னு நாம போயிட்டோம்னா மாதங்கி என்ன பண்ணுவா? அனாதரவா நடுத்தெருவுக்கு வந்துருவாளோ'ன்னு பயமாயிருக்கும். உங்களைப் பார்த்தப்புறம் எனக்குப் பெரிய தைரியமே வந்திருக்கு சார்."

திலகன் நெகிழ்ந்தான், அதன் உள்ளர்த்தம் புரியாமல். அதை ஒரு பாராட்டாகவே எடுத்துக் கொண்டான்.

''அப்படியெல்லாம் பேசாதீங்க. நீங்க சீக்கிரமே நல்லா ஆயிடுவீங்க'' என்றான்.

பூபதி சொன்னதன் உள்ளர்த்தம் மாதங்கிக்குப் புரிந்தது. அவள் நெளிந்தாள். அவளுடைய தர்மசங்கடத்தை பூபதி ரசித்தான்.

''அப்ப நான் வரட்டா?'' என்று திலகன் திரும்பினான்.

"நான் பொட்டுன்னு போயிட்டாக் கூட மாதங்கியைக் கைவிட்டுடாதீங்க உங்களைச் சேர்ந்தவளா நெனைச்சுப் பாத்துக்குங்க'' என்று பூபதி மறுபடி அழுத்திச் சொன்னான்.

திலகன் மையமாகத் தலையசைத்தான்.

அவன் விடைபெற்று விலகியவுடன், மாதங்கியின் பக்கம் திரும்பினான், பூபதி. அவன் முகத்தில் மெலிதான எள்ளல் இருந்தது.

''என்ன மாதங்கி, கரெக்டா பேசினேனா?''

பதில் சொல்ல முடியாதபடி அவளுக்குக் கோபமும், இயலாமையும் பொங்கின. 'சரக்' என்று வார்டுக்குள் போய் விட்டாள்.

பூபதி சிறு புன்னகையுடன் சிகரெட் புகையை ஆழமாக நெஞ்சுக்குள் இழுத்தான்.

(தொடரும்)

இம்மாத இல்லத்தரசி

சமையல் கூப்பன்

**பொருள் : வெண்பொங்கலுக்குத்
தொட்டுக் கொள்ள...**

***கடைசி தேதி* : 20.10.2006**

என்ற தலைப்பில் சமையல் குறிப்பை இதனுடன் அனுப்பியுள்ளேன். இச் சமையல் குறிப்பு இதுவரை எந்தப் பத்திரிகையிலும் வெளியானதல்ல என்று உறுதி கூறுகிறேன்.

கையொப்பம்

✿ பண்டிகை நாட்களில் வழக்கமான நேரத்துக்கு ஒரு மணி நேரமாவது முன்பாக எழுந்து, இரவு ஒரு மணி நேரம் தாமதமாகப் படுக்கப் போகவும்.

✿ பூஜை அறையைத் துடைத்து, கோலம் போட்டு, மாவிலை கட்டி, மஞ்சள், குங்குமம், வெற்றிலை, பழம், தேங்காய் போன்ற



பண்டிகை

பூஜைப் பொருள்களைத் தயாராக எடுத்து வைத்துக் கொண்டாலே பாதி டென்ஷன் குறைந்து விடும்.

✿ குத்துவிளக்கில் நெய், திரி போட்டு, பெரிய சம்படத்தை அதன்மேல் கவிழ்த்து வைத்து விடுங்கள். இரவில் எலி வந்து உருட்டி வைக்குமோ என்று பயமில்லாமல் இருக்கலாம்.

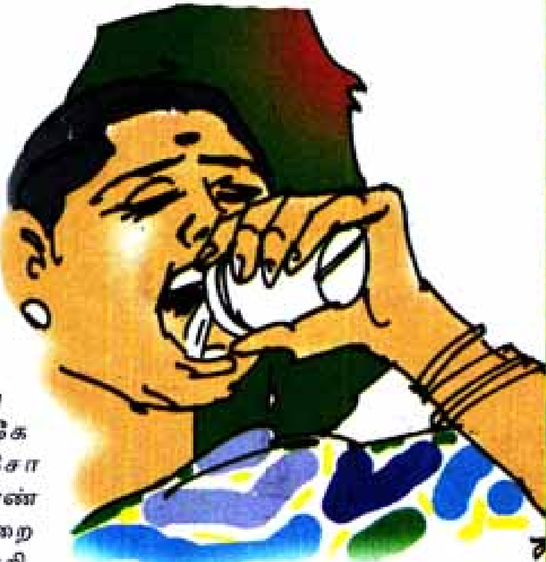
✿ அரைக்க வேண்டியதை வறுத்து, அரைத்தும், காய்கறிகளை அரிந்தும் வைத்துக் கொண்டாலே, பாதி சமையல் முடிந்த மாதிரிதான்!

✿ பயன்படுத்தும் பாத்திரங்களை, உடனடியாக குழாயில் காட்டி, கழுவி வைத்து விடுங்கள். நாளின் இறுதியில் அம்பாரமாகப் பாத்திரம் கிடந்தால், டென்ஷன் அதிகமாகும்.

✿ ரொம்பவும் பதற்றமானால், அரைத் தம்ளர் நீரில் எலுமிச்சைச்சாறோ, புதினா சாறோ கலந்து குடிக்கலாம். அவசரத்துக்கு வெந்நீர் கூடப் போதும். அமைதியாக மென்ன ரசித்துக் குடியுங்க..

✿ மாலை வீட்டுக்கு வருபவர்களுக்குத் தாம்பூலம் தரும்போது, வெற்றிலை, ரவிக்கைத் துணி என்று தேடிக் கொண்டிராமல், செட்டாக எடுத்து ஒரு பாலிதின் கவரில் 'பின்' செய்து வைத்து விடுங்க.

டென்ஷன் குறைய..!



✪ பண்டிகை நாட்களில் டெலிஃபோனில் வெட்டி அரட்டை வேண்டாம்! முடிந்தால் டி.வி. கேபிள் இணைப்பையே தற்காலிகமாகத் துண்டித்து விடலாம். அங்கே அபசகுனப் பேச்சோ காட்சியோ ஓடிக் கொண்டிருந்தால், எதிர்மறை உணர்வுகள் தோன்றி சூழலின் புனிதத்தையே கெடுக்கும்.

✪ அணிய வேண்டிய உடை, நகை போன்றவற்றை செட்டாக இரவே எடுத்து வைத்தால், கடைசி நேர பரபரப்பைத் தவிர்க்கலாம்.

✪ பண்டிகை நாட்களில் இரண்டு வேளைக்கும் சேர்த்தே சமைத்து வையுங்கள். இரவு சாதம் மட்டும் வடித்துக் கொள்வது போல இருந்தால், கொஞ்சம் மூச்சு விடலாம்.

✪ ஐம்பது ரூபாய்க்குக் குறையாமல், சில்லறைகளைக் கையில் சட்டெனக் கிடைப்பது போல வைத்துக் கொள்ளுங்கள். ஒவ்வொரு முறையும் பீரோவைத் திறந்து, பர்ஸைக் குடைந்து... டென்ஷன் எகிறும்!



✪ பண்டிகை நாட்களில் வீட்டில் உஷ்ணப் பேச்சுகளைத் தவிர்த்து விடுங்க. மெல்லிய புன்னகை, கலகலப்பான பேச்சு, தாராள குணம், பரந்த மனம் என இருந்து பாருங்கள். சந்தோஷமாகப் பண்டிகையைக் கொண்டாடிய நிறைவு கிடைக்கும்.

- வி.எஸ். பெங்களூர்.

லட்ச ரூபாய் லட்டு!



மும்பைக்கு அடுத்தபடியாக சதுர்த்தி விழா ஆந்திராவில் மிகச் சிறப்பாகக் கொண்டாடப்படுகிறது. ஹைதராபாத் நகரத்தில் கடற்கரை இல்லாத காரணத்தால் இங்குள்ள ஹுசேன் சாகர் ஏரியில்தான் சிலைகளைக் கரைக்க வேண்டும். இதற்கு முன்கூட்டியே அனுமதி பெற்று டோக்கன் வாங்க வேண்டும். மாசு கட்டுப்பாட்டு வாரியத்திலிருந்து அலுவலர்கள் வந்து விநாயகர் உருவங்களின் உயரம், எடை, வண்ணம் - அதாவது இயற்கை வண்ணமா அல்லது கெமிக்கல் கலந்த வண்ணமா என ஆராய்ந்த பின்னரே கரைக்க அனுமதி அளிக்கின்றனர்.

ஹைதராபாத் நகரிலேயே கைரதாபாத் விநாயகர் தான் மிகவும் பெரிது. அதாவது 40 அடி உயரம்.

இந்த முறை 11-ம் நாளாகிய 06.09.2006 அன்று ஹுசேன் சாகர் ஏரியில் 23 கிரேன்கள் உதவியுடன் கிட்டத்தட்ட 1,500 விநாயகர் சிலைகள் தண்ணீரில் சங்கமமாயின. இதை சப்தகிரி மற்றும் ஈவிடு சேனல்கள் நேரடியாக ஒளிபரப்பின.

அது மட்டுமல்ல, சிலைகளில் வைக்கப்பட்டிருந்த லட்டுகளை ஏலம் விடுவது மிக முக்கியமான நிகழ்ச்சி. இந்த முறை 'மாகேஸ்வரம்' என்ற இடத்தில் ஏலம் போன லட்டுவின் விலை என்ன தெரியுமா? சற்றே ஆசுவாசப் படுத்திக் கொள்ளுங்கள். 7.22 லட்சம்தான். 'பாதங்கி பேட்' லட்டு 6.25 லட்சத்திற்கும் 'சீவல' லட்டு 5 லட்சத்திற்கும் ஏலம் போயின.

- விஜயா ரமேஷ், ஹைதராபாத்.



வாயுத் தொல்லை உள்ளவர்கள் தினமும் காலையில் பல் விளக்கியதும் 1 டீஸ்பூன் வறுத்துப் பொடித்த வெந்தயப் பொடியைச் சாப்பிட்டால் வாயு வெளியேறிவிடும்.

- சங்கர்ஜி,
சென்னை - 26.


NAVARATHRI SALE
Lakshmi Invites you...
10% to 30%
LAKSHMI MUTHU MAALIGAI
(Biggest Pearls & Gems showroom in Kasi Arcade)
Shop No.: 22-23, Basement,
Kasi Arcade, T.Nagar, Chennai-17.
Phone: 2815 5650/2815 0856
Free Gifts for All Visitors
(1 PAIR PEARL TOPS)
Gift for Buyers
Your Purchase Value
Your Gift Value
Rs. 500 916 Gold Plated Chain
Rs. 1000 Jewellery Hand Bag
Rs. 2000 Designer Ladies Watch
Rs. 5000 Watches Set (2 Nos.)
Specialist in:
• One Gram Gold Jewellery
• American Diamond Set
• Polki & Kundan Necklace Set
• Korean Jewellery
• Tewa Sets, Imported Crystal Beeds
• Hyderabad Pearls, Italian Corals
• Varieties of Bangles
• Birth Stones etc.
ALL MAJOR CREDIT / DEBIT CARD ACCEPTED (WITH SPECIAL GIFTS)



இளம் மாமியார்களுக்கு...

18, 20 வருடங்களுக்கு முன்னால், அநேகமாக பெண்களுக்கு இருபது வயதில் கல்யாணம் நடந்திருக்கும். அவர்களுடைய பையனோ, பெண்ணோ இப்போது கல்யாண வயதில் இருப்பார்கள். அவர்களுக்காகத்தான் இந்தக் கட்டுரை!

இளம் தம்பதியர் அநேகமாக இன்று இரண்டு பேரும் வேலை பார்க்கிறார்கள். அவர்களுக்கு ஒரு குழந்தை பிறக்கும் போதுதான் பிரச்னையே ஆரம்பமாகிறது. குடும்பச் சூழ்நிலை காரணமாக வேலையை விட முடியாது. குழந்தைக்கு இரண்டு வயதானால்தான் க்ரீஷில் சேர்க்கலாம். அதுவரை அம்மாவோ, மாமியாரோதான் மிகவும் பாதுகாப்பான காப்பகம். ஆனால் அந்த 40 + பெண்களின் நிலைமையைப் பத்தி யாரும் கவலைப்படுவதில்லை.

பாவம், அந்த அம்மா அப்போதுதான் தன் சுமையையெல்லாம் ஒருவழியாக இறக்கி வைத்திருப்பாள். மாதவிடாய் நிற்கும் சமயம் உடல் உபாதைகள் வேறு. அந்த நேரத்தில்தான் பேரப் பிள்ளையின் வருகை. கைக்குழந்தையைப் பராமரிக்கிறது என்பதையே மறந்திருப்பாள். இத்தனை வருஷத்துக்குப் பிறகு ஒரு

விளையாட்டுச் சாமானை அம்மாவின் கையில் கொடுத்து விட்டு மகனோ, மருமகளோ வேலைக்குப் போய் விடுவார்கள்.

பகல் முழுவதும் அந்த அம்மா, பால் குடிக்கும் அந்தப் பச்சிளம் குழந்தையை வைத்துக் கொண்டு படும்பாடு கொஞ்சம் அல்ல.

பார்த்துப் பார்த்து, பாசத்தால் அரவணைத்தாலும் குழந்தைக்கு ஒரு கொசு கடித்தால் கூட மாலை, வீடு திரும்பியவுடன் மகனோ, மருமகளோ கேட்கும் முதல் கேள்வி இதுதான்! "ஏம்மா! உன்னால இது கூட பார்த்துக்க முடியாதா? குழந்தை உடம்பில் எத்தனை கொசுக் கடி?" தன் கணவனிடம் ஏதாவது மனக் கஷ்டத்தைச் சொல்லப் போனால் அவர், "நீதான் அட்ஜஸ்ட் பண்ணணும். நம்ம குழந்தைதானே?" என்றுதான் சொல்வார்.

குழந்தை பள்ளிக்கூடம் செல்ல ஆரம்பித்தால் இந்தத் தாத்தா, பாட்டிதான் மூன்று வேளையும் அலைய வேண்டும். பகல் முழுவதும் பாட்டியுடன் ஒட்டிய குழந்தை, ராத்திரியில் எதுக்காவது அடம் பிடித்து அழுதால், "பாட்டி, ரொம்ப செல்லம் கொடுத்துக் கெடுத்து விட்டாள்" என்று கெட்ட பெயர் வேறே!

இந்த மகனுக்கோ, மருமகளுக்கோ பணி மாற்றம் ஏற்பட்டு விட்டால் கையிலிருந்து தட்டிப் பறித்த மாதிரி குழந்தையைத் தூக்கிக் கொண்டு சென்று விடுவார்கள். பாவம், இந்தத் தாத்தா, பாட்டிகள்... அதைத் தாங்க முடியாமல் ஏங்கித் தவித்துப் போவார்கள்.

அதனால் மாமியார்களே! அம்மாமார்களே! உங்களுக்கு அப்படி ஒரு நிலைமை ஏற்பட்டால், அதற்கும் ஏற்ற மாதிரி உங்கள் மன இயல்பைப் பக்குவப்படுத்திக் கொள்ளுங்கள். உங்கள் கடமையைச் செய்யத் தவறாதீர்கள்! ஆனால், அளவுக்கதிகமாகப் பாசத்தைப் பொழிந்து அவதிப்படாதீர்கள். தாமரை இலைமேல் நீர் போல இருக்கும் மனோபாவத்தை நீங்கள் வளர்த்துக் கொண்டால்தான் உங்களுக்கும் நல்லது... அந்தக் குழந்தைக்கும் நல்லது.

- அனு அரவிந்த், கோயமுத்தூர்.

டீனேஜ் குழந்தைகளை



மணநல ஆலோசகர் பிருந்தா ஜெயராமன்

''தீபா சொன்னாக் கேளு... அக்கா கல்யாணத்துக்கு வாங்கின பட்டுப் பாவாடை, தாவணி உனக்கு எவ்வளவு அழகா இருந்துச்சு, தெரியுமா? அதைப் போட்டுக்கிட்டு வாம்மா...''

''அம்மா, பாவாடை, தாவணி பட்டிக்காட்டு 'லுக்'. எனக்குப் பிடிக்கலே... 'ஃபோர்ஸ்' பண்ணாதே.''

"ஏன் பிடிக்கலே?"

''எனக்குக் கம்ஃபர்டபிளா இல்லேன்னா விட்டுட்டேன்... 'டஸ்ஸார் ஸில்க்கில்' ஒரு 'காக்ரா-சோளி' தச்சுக்கிட்டேனே... அதைப் போட்டுக்கறேனே!''

"வேணாம்... அது நம்ம ஊரு 'டிரஸ்ஸா?' லட்சணமா சௌத் இந்தியன் 'டிரடிஷனான' பாவாடை, தாவணியைக் கட்டிக்கிட்டா, மாப்பிள்ளை வீட்டுக்காரங்க... வெள்ளைக்காரங்க.... பாப்பாங்க இல்லே? நீ வேணும்னா பாரு... உன் பெரியப்பா பொண்ணு சந்தியா அழகா பாவாடை, தாவணிதான் கட்டிக்கிட்டு வருவா..."

சந்தியாவின் பெயரைத் தாய் எடுத்ததும், கோபமாக வெடித்தாள் தீபா.

''சந்தியா எது பண்ணினாலும் உனக்கு உசத்தி... நான் எது பண்ணினாலும் மட்டம். என் இஷ்டப்படி 'டிரஸ்' பண்ணிக்க ஏன் விட மாட்டேங்கறே? காக்ரா - சோளியும் அழகாத்தானே இருக்கு? பாவாடை, தாவணி வாங்கியே இருக்கக் கூடாது. நான்தான் தப்பு பண்ணிட்டேன்!''

"ஆமாம்... ரெண்டு வருஷமா பீரோக்குள்ளே தூங்கிக்கிட்டு இருக்கே... இது ஒரு நல்ல சந்தர்ப்பம் இல்லே?''

இதற்குப் பதிலே சொல்லாமல், தீபா மீண்டும் சந்தியா விஷயத்தை இழுத்தாள்.

''பெரியப்பாவும், பெரியம்மாவும் சந்தியாவை விட்டுக் குடுத்து யார்கிட்டேயாவது பேசுவாங்களா? நீ நிச்சயம் கல்யாணத்திலே பார்க்கறவங்ககிட்டேயெல்லாம், 'நான் சொன்ன பேச்சைக் கேட்க மாட்டேன்னு' புகார் பண்ணித் தள்ளிடுவே...''

''அப்போ பாவாடை, தாவணி கட்ட மாட்டே!''

"நோ வே..."

''அதென்ன அவ்வளவு பிடிவாதம்..? நேரமாச்சு... வயலட் கலர்லே மஞ்சள் பார்டர் போட்ட பாவாடை, மஞ்சள் ஜார்ஜெட் தாவணி... லட்சணமா அம்மன் மாதிரி இருப்பே... சீக்கிரம் கிளம்பு... இந்த டிரஸ்லேதான் இன்னைக்கு நீ வர்றே...'' என்று அம்மா அழுத்தமாகச் சொல்ல, மகள், "முடியாது... நான் கல்யாணத்துக்கு வரலே..." என்று சொல்லித் தனது அறைக்குள் சென்று கதவைத் தாழ் போட, தாய் செய்வதறியாது தவித்தாள். கதவுக்கு வெளியே பெற்றோர் செய்யும் விவாதம் தீபா காதில் விழாமலில்லை.

"ஏன் 'ஃபோர்ஸ்' பண்ணறே? 'ஜீன்ஸ் போட்டுக்கிட்டுத்தான் வருவேன்'னு பிடிவாதம் பண்ணலையேன்னு சந்தோஷப்படு" - இது அப்பா.

"எக்கேடு கெட்டுப் போகட்டும். உங்கண்ணனோட நான் போய்க்கறேன். சீக்கிரம் அவளைக் கிளப்பிக் கூட்டி வாங்க" இது அம்மா.



நெறிப்படுத்துவது எப்படி?

* * * * *

முடிவு என்னவாக இருந்திருக்கும் என்பதை உங்கள் யூகத்திற்கு விட்டு விடுகிறேன்.

பெற்றோருக்கும், விடலைகளுக்கும் நடக்கும் இதுபோன்ற இழுபறி சண்டைகள் எல்லா நாடுகளுக்கும், எல்லா கலாசாரங்களுக்கும் பொதுவானவைதான்!

விடலை அல்லது 'டீன்'களுடன் பெற்றோர் பேசும்போது அவர்களை அதிகாரம் செய்வது அல்லது புத்திமதி சொல்வது இரண்டையும் தவிர்க்க வேண்டும். (இதைத்தான் நாம் அதிகம் செய்கிறோம்!) தங்களைப் பெரியவர்களைப் போல நடத்த வேண்டும் (பேச்சு வார்த்தையில் அட்லீஸ்ட்!) என்பது 'டீன்ஸ்'களுடைய எதிர்பார்ப்பு. அது நம்மால் முடியாவிட்டாலும் குறைந்தபட்சம் குழந்தையை நடத்துவது போல அதிகாரத்தைக் காட்டாமலாவது இருக்கலாமல்லவா?

'பின் எப்படி அவர்களை எதையும் செய்ய வைப்பது?'

இதுதானே அடுத்த கேள்வி?

அவர்கள் எதிர்பார்ப்பது சுதந்திரம். சுதந்திரத்தைச் சரியாகப் பயன்படுத்தத் தெரியாத அவர்களிடம் முழு சுதந்திரம் கொடுக்க

முடியாதுதான். ஆனால் எல்லாவற்றிலும் சுதந்திரம் கொடுத்து, அதன் வரையறை எது என்பதையும் தெளிவாகச் சொல்லி விடுங்கள். இதைத்தான் 'freedom with discipline' என்று சொல்வார்கள். உதாரணமாக, தொலைபேசியில் எப்போது வேண்டுமானாலும் பேச உனக்குச் சுதந்திரம் உண்டு. ஆனால் ஒவ்வோர் அழைப்பையும் இத்தனை நிமிடங்களுக்குள் நீ முடித்துக் கொண்டால், கொடுக்கப்பட்ட சுதந்திரத்தை நீ சரியாகப் பயன்படுத்தியதாக நான் பெருமை கொள்வேன்.

உன் நண்பர்களோடு தனியே வெளியே போக உனக்குச் சுதந்திரம் உண்டு. ஆனால் நீ இத்தனை மணிக்குள் வீடு திரும்பிவிட வேண்டும் என்று எதிர்பார்ப்பேன். எங்கு சென்றாய் என்பதையும் எனக்குத் தெரிவித்தால் மகிழ்வேன்...' என்று சுதந்திரம் கொடுக்கும் போதே அது எதுவரை என்பதை அறுதியிட்டுச் சொல்லுங்கள். அப்போதுதான் பொறுப்புணர்ச்சி வரும்.

அடுத்து, அவர்களுக்குரிய கடமைகளை நீங்கள் செய்யாதீர்கள். எந்தெந்த வேலைகளை அவர்கள் செய்ய வேண்டும் என்பதை அவர்களைக் கலந்து பேசி, முடிவெடுத்துத் தெளிவுபடுத்துங்கள். அப்போதே அந்தப் பணிகளை அவர்கள் செய்யாவிட்டால் என்னென்ன பின்விளைவுகள் ஏற்படும் என்பதையும் சொல்லிக் கொடுங்கள். பின்விளைவுகளைச் சந்திக்க விடுங்கள். அனுபவங்கள் சொல்லித்தரும் பாடங்களிலிருந்துதானே நாம் கற்றுக் கொண்டோம்? ஒருநாள் பள்ளிக்குச் செல்லக் காலதாமதமாகி, 'பஸ்'ஸைக் கோட்டை விட்டு விட்டால், விழுந்தடித்துக்கொண்டு ஸ்கூட்டரில் அல்லது காரில் கொண்டு விடாதீர்கள். பஸ்ஸில் போகட்டும்; அதனால் ஒரு 'பீரியட்' பாடம் போகும்; தண்டனை கூடலாம். பரவாயில்லை; பாடம் கற்றுக் கொள்வார்கள். 'நல்லா வேணும்; உனக்குப் பட்டாத்தான் புத்தி வரும்' என்று இடித்துக் காட்டாமல், இதமாக, 'உனக்குத் தண்டனை கிடைச்சுதுன்னு வருத்தமா இருக்கு; இனி கவனமா இருந்துக்கோ...' என்று சொல்லுங்கள்.

மிக முக்கியமாக, அவர்கள் பேசும் போது கவனித்துக் கேளுங்கள். விவாதம் அதிகரித்தால், 'நான்தான் ஜெயிக்கணும்' என்கிற 'ஈகோ' தலைதூக்கி, தீர்வு கிடைக்காமல் போகும்.

அன்பினால் உங்கள் குழந்தைகளைச் சரிசெய்து விடலாம். 'அன்பு' என்கிற வார்த்தைக்குச் 'செல்லம்' என்று தவறாக அர்த்தம் கொள்ள வேண்டாம். அது ஆபத்தில் முடியும்!

வாழ்க்கையில் பிரச்னைகளை சுதந்திரமாகக் கையாளப் பழக்குங்கள். அப்போதுதான் வெளி உலகில் சமாளிக்கத் தயார் செய்வீர்கள். 'தாயும், சேயும் என்றாலும் வாயும், வயிறும் வேறு' என்பதை நினைவுகூர்கிறேன். 'என் குழந்தை; நான்தான் செய்யணும்' என்கிற உரிமையை, 'ஓனர்ஷிப்பை' விட்டுத் தள்ளுங்கள்; அவர்களை உங்களிலிருந்து வேறாகப் பாருங்கள். இதைத்தான் கவிஞர் கலீல் ஜிப்ரான் சொன்னார், 'உங்கள் குழந்தை உங்களிடமிருந்து வரவில்லை; உங்கள் மூலமாக வந்தார்கள்' என்று.

(முற்றும்)



சாதம் வடித்த கஞ்சியில் வைட்டமின் 'பி' அதிகம் உள்ளது. அந்தக் கஞ்சியில் சிறிது மோர் விட்டு உப்புப் போட்டு குழந்தைகளுக்குக் கொடுத்தால் உடல்நலம் நன்கு இருக்கும்.

- கே. ஜெயபாரதி, அருப்புக்கோட்டை.



எல்லா விசேஷங்களுக்கும், உடனடியாக பட்சணம் செய்யலாம்.

தேவையானவை : பச்சை அரிசி (மாவு அரிசி) - 6 கப், கடலை பருப்பு - ½ கப், பாசிப் பருப்பு - ½ கப், பொட்டுக் கடலை - ¼ கப்

வெறும் வாணலியில் அரிசியைக் கல்



ஆல் இன் ஒன் மாவு!

நீக்கி, இலேசாக சூடு பண்ணவும். பிறகு எல்லா பருப்புகளைம், இலேசாக சூடுபண்ணி, ஆறிய பிறகு மிஷினில் கொடுத்து, அரைத்து, சலித்து எடுத்துக் கொள்ளவும்.

இந்த மாவை எடுத்து, தேவையான நெய், உப்பு, காரம் சேர்த்தால் முள்ளு தேன்குழல், சாதா தேன்குழல் கரகரப்பாக இருக்கும்.

இந்த மாவை இரண்டு பங்கு எடுத்து, கடலை மாவு, 1½ பங்கு சேர்த்தால் ரிப்பன் நாடா பிழியலாம்.

1 பங்கு மாவுடன், இரண்டு பங்கு கடலை மாவு சேர்த்தால், மிக்ஸருக்கு பூந்தி தேய்க்கலாம். இதனுடன், அரிசி மாவு இரண்டு பங்கு சேர்த்தால், தட்டை ரெடி.

இந்த மாவுடன் ஒரு பங்கு கடலை மாவு சேர்க்க பஜ்ஜி, பகோடா கரகரப்பாகக் கிடைக்கும். எண்ணெயே குடிக்காது. எப்போது வேண்டுமானாலும் உடனடியாக பட்சணங்கள் செய்து விடலாம். வாசனையும், அதிகமாக இருக்கும். ரெடிமேட் மாவு தயாரிக்க, நீங்கள் ரெடியா?

- மங்களா மகாதேவன், திருச்சி.



சருமம் தொய்ந்து போகிறதே!

சமீபத்தில் என் அம்மா நரைமுடியை மறைக்க பர்ம னென்ட் கலரிங் என்று செய்து கொண்டு வந்தார். இரண்டு மாதங்கள் கூட முடிய வில்லை. அதற்குள் நிறம் போய் விட்டது. நிரந்தர கலரிங் கூடப் போய் விடுமா?

- வெ. பத்மா, நெய்வேலி.

ஹேர் கலரிங்கில் மூன்று வகை உண்டு. ஒன்று பர்ம னென்ட் கலரிங் எனப்படுகிற நிரந்தர கலரிங்.

இன்னொன்று செமி பர்ம னென்ட் கலரிங்.

மூன்றாவது டெம்பரரி கலரிங் எனப்படுகிற தற்காலிகக் கலரிங்.

50 சதவிகிதத்துக்கு மேல் நரை இருப்பவர்கள் நிரந்தர கலரிங் செய்து கொள்ளலாம். இளம் வயதிலேயே தலை நரைத்தவர்கள், 50 சதவிகிதத்துக்கும் குறைவான நரை உள்ளவர்கள் செமி பர்மனென்ட் எனப்படுகிற கலரிங் செய்து கொள்ளலாம் சும்மா ஆசைக்காக ஒரு நாளைக்கு மட்டும் செய்துகொள்ள தற்காலிக கலரிங்.

நிரந்தர கலரிங் என்பது ஒருமுறை போட்டால் அப்படியே இருக்கும். ஆனால் வளர்கிற முடிகளை மட்டும் அவ்வப்போது டச்சப் செய்துகொள்ள வேண்டும். மொத்த கூந்தலையும் ஒவ்வொரு முறையும் கலரிங் செய்ய வேண்டிய அவசியமில்லை.

செமி பர்மனென்ட் கலரிங் என்பது 8 முதல் 15 முறை தலை அலசும் வரை அப்படியே இருக்கும். பிறகு கொஞ்சம், கொஞ்சமாகப் போய்விடும்.

தற்காலிகக் கலரிங் என்பது ஒரே நாள்தான் இருக்கும். ஹேர் மஸ்காரா என்றெல் லாம் கிடைப்பது இந்த ரசம் தான். அவசரமாக வெளியே கிளம்ப வேண்டும்; முன் நெற்றியில் துருத்திக் கொண் டிருக்கிற வெள்ளை முடிகளை உடனே மறைக்க வேண்டும் என்கிற சந்தர்ப்பத்தில் இந்தக் கலரிங் உபயோ கிக்கலாம். துடைத்தாலே போய்விடக்



அழகுக்கலை நிபுணர் **வசுந்தரா**

கூடியது இது.

உங்கள் அம்மா போட்ட நிரந்தர கலரிங் முதல் வகை. அவருக்குப் புதிதாக வளர்கிற முடிகளைப் பார்த்துத்தான் நீங்கள் குழம்பியிருக்கிறீர்கள். அவற்றை மட்டும் டச்சப் செய்தால் போதும்.

ஃபேஷியல், ப்ளீச், ஹேர் கலரிங் என எல்லாவற்றையும் வீட்டிலேயே செய்து கொள்ளும்படி பொருள்கள் கிடைக்கின்றன. அவற்றை உபயோகிப்பது பாதுகாப்பானதா?

- க. சுதா, வில்லிவாக்கம்.

ப்ளீச்சிங், வாக்சிங், திரெடிங், ஹேர் கலரிங், கூந்தலை நேராக்கும் ஸ்ட்ரெய்ட்டனிங் சிகிச்சை, சுருளாக்கும் பெர்மிங் சிகிச்சை போன்றவற்றைக் கூட இன்று பல பேர் வீட்டிலேயே செய்து கொள்கிறார்கள். இவையெல்லாம் மிக மிக ஆபத்தான விஷயங்கள். எல்லாமே மிகுந்த எச்சரிக்கையுடன் செய்யப்பட வேண்டிய சிகிச்சைகள். அவற்றைக் கலக்கும் அளவிலோ, உபயோகிக்கிற முறையிலோ, காத்திருக்கும் நேரத்திலோ கொஞ்சம் கூடவோ, குறையவோ செய்தாலும் பின்விளைவுகள் வரும்.

வீட்டிலேயே செய்து கொள்ளக்கூடிய பாதுகாப்பான முறைகளும் உண்டு. தினசரி சருமத்தை கிளென்ஸ் செய்து, டோனர் உபயோகித்து டோனிங் செய்து, பிறகு மாயிச்சரைசர் உபயோகிக்கலாம். தினம் இந்தச் சிகிச்சையைப் பின்பற்றினாலே சருமம் ஆரோக்கியமாக, அழகாக இருக்கும். சருமத்தின் தன்மையைத் தெரிந்து அதற்கான ஃபேஸ் பேக் உபயோகிக்கலாம். கை, கால்களைச் சுத்தமாக, அழகாக வைத்துக் கொள்ள சிம்பிளான மெனிக்யூர் மற்றும் பெடிக்யூர் சிகிச்சைகளைச் செய்யலாம்.

வயதாவதற்கு முன்பே முகத்தில் தொய்வு உண்டாவதைத் தடுக்க ஏதேனும் வழிகள் உண்டா?

- கீதா, வண்டலூர்.

கண்களை மூடிக்கொண்டு 'ஓ' என்று சொல்கிற மாதிரி வாயை வைத்துக் கொள்ளவும். 5 நொடிகள் முதல் 1 நிமிடம் வரை இப்படியே வைத்திருக்கலாம். பிறகு சகஜ நிலைக்கு வரலாம். இரத்த ஓட்டம் உடனடியாக அதிகரிப்பதை உணர்வீர்கள்.

கண்களை மூடிக் கொண்டு 'ஆ' என்று சொல்கிற மாதிரி வாயை நன்கு திறக்கவும்.

பற்கள் தெரிகிற மாதிரி 'ஈ' என்று சொல்கிறபடி வாயை வைத்துக் கொள்ளவும். முகத் தசைகள் நன்கு விரிவடைவதை இதில் உணர்வீர்கள்.

இவை ஒவ்வொன்றையும் தினம், பத்து முறைகள் செய்யவும். அடுத்து உங்கள் கண்களுக்கு எதிரே ஒரு ஆப்பிள் தொங்குவதாக வைத்துக் கொள்வோம். அதைக் கடிக்க முடியாமல் எம்பி, எம்பிப் பிடிக்க நீங்கள் முயற்சி செய்கிறீர்கள் என நினைத்துக் கொள்ளுங்கள். வாயை அசைத்து, அதைக் கடிக்க முயற்சி செய்கிற மாதிரி செய்யுங்கள். இதனால் கழுத்துப் பகுதியிலுள்ள சருமம் டைட்டாகும். இதையும் தினம் 10 முறை செய்யவும்.

கண்களை எவ்வளவு முடியுமோ, அவ்வளவு டைட்டாக மூடிக் கொண்டு, பிறகு மெள்ளத் திறக்கவும். இது கண்களுக்கும், கண்களைச் சுற்றியுள்ள பகுதிக்குமான பயிற்சி.

இவற்றை தினசரி செய்து வந்தாலே, இளமை கூடிவிடும்.



பெற்றோர் இல்லாத இளம் தம்பதிகள், குழந்தையைப் பார்த்துக் கொள்ள சொந்தத்தில் ஆதரவு இல்லாத உறவுப் பெண்களை உதவிக்கு வைத்துக் கொள்ளலாம். அவர்களும் குழந்தையைப் பிரியத்துடன் கவனிப்பார்கள். நாமும் உறவுக்கு உதவி செய்தோம் என்ற மகிழ்ச்சி இருக்கும்.

- பா. நாகலெட்சுமி, சென்னை - 40.



என் பெரிய பெண், 'இம்சை அரசன் 23-ம் புலிகேசி' சினிமாவுக்குக் கூட்டிப் போக வேண்டும் என அடம் பிடிக்க, நானும் "டிக்கெட் கிடைக்கவில்லையாம்; அடுத்த வாரம் போகலாம்" எனச் சொல்லிச் சமாதானப் படுத்தினேன்.

அப்பொழுது என் சின்னப் பெண் தனது அக்காவிடம், "ஏய், அபி நாம் இன்னும் 22-ம் புலிகேசி வரைக்குமே பார்க்கலியே அதுக்குள்ள எப்படி 23ம் புலிகேசியைப் பார்க்கிறது. இந்த அம்மா மட்டும் 22ம் புலிகேசி வரைக்கும் பார்த்திருப்பார்; நம்மளைக் கூட்டிப் போகாமல் ஏமாந்து றாங்க!" என்று சொல்ல நானும் என் கணவரும், விழுந்து விழுந்து சிரித்தோம்.

- அனுராதா ரமேஷ், பாண்டிச்சேரி.

என் நான்கு வயது மகளிடம், "வெண்டைக்காயைச் சாப்பிட்டால் கணக்கு நல்லா



வெண்டைக்காய்க்குக் கணக்குத் தெரியுமா?



வரும்" என்றேன். உடனே பதிலுக்கு அவள் கேட்டாள், "வெண்டைக்காய்க்குக் கணக்கு தெரியுமா?" என்று. அவளுடைய கேள்வி என்னைச் சிரிக்க வைத்து விட்டது.

- ஜெ. வனிதா, திருச்சி.

என் கணவர், என் மகன் மித்ராஸ்ரீயை, தான் செல்லும் 'ஜிம்'முக்கு அழைத்துச் செல்வார். அன்று விநாயகசதுர்த்தி. விநாயகருக்கு அலங்காரம் செய்யும்போது, மேலே உள்ள முருகன் படத்தைப் பார்த்து விட்டு இவன்,

"அப்பா, விநாயகரை அவங்க அப்பா ஜிம்முக்கு அழைத்துச் செல்வது இல்லையா? தொந்தியும் தொப்பையுமா இருக்காரே. ஆனால், அவங்க தம்பி, மலையெல்லாம் ஏறி, எக்ஸர்சைஸ் செய்ததால் 'ஜம்'முனு இருக்கார். அதனால வள்ளி - தெய்வானைன்னு எனப் போட்டி போட்டுக்கிட்டு வராங்க!" எனச் சொல்ல, சாஸ்திரிகளே சிரித்தபடி, தன் தொப்பையை மறைத்தார்!

- விஜயலட்சுமி ஸ்ரீதர், கே.கே. நகர்.

குட்டீஸ் லூட்டி

சிரிப்புச் சிறுகதை!

ஜே.எஸ்.ராகவன்

விநாயகரை ஒருமுறையும், சிவனை மூன்று முறையும், பார்வதியை ஐந்து முறையும் பிரதட்சணம் செய்யும் கம்ப்யூட்டர் இஞ்சினியர் சுப்பு, குட்டி போட்ட பூனையாக பெட்ரூமைச் சுற்றிச் சுற்றி வந்தான். சுப்புவுக்கு கொலம்பஸ், மெகல்லன், வாஸ்கோடகாமா மாதிரி எங்கேயாவது சுற்றிக்கொண்டே இருத்தல் வேண்டும். ஒரே இடத்தில் சில நொடித் துளிகள் தொடர்ந்து நின்றால் அவன் தலை 'இர்' என்று சங்கு சக்கரமாக, குடைராட்டினமாகச் சுற்றும்.



தீபாவளிக்காக, 'கிருஷ்ணா ஸ்வீட் மைசூர்பா பதத்துக்கு வீட்டில் கிளறிக் காட்டுகிறேன்' என்று சவால் விட்டுவிட்டு சமையலறை உள்ளே புகுந்த தீபா, பள்ளி அறை வாசலை சுப்பு தாண்டக் கூடாது என்று கட்டளை இட்டிருந்தாள். நுழைவாசலில் போட்டிருந்த இழைக்கோலத்தை லக்ஷ்மண் ரேகையாகப் பாவிக்குமாறு அவனுக்கு உபகட்டளையும் இட்டிருந்தாள். சமையலறை உள்ளே அனுமதித்தால், அவனுக்குப் பிடிச்ச தீபா, தீபாங்கிற திவ்யநாமத்தை சதா ஜபிச்சிண்டே சுத்தி சுத்தி வருவான். மைசூர்பா அடிப்பிடிச்சுப் போயிடும்.

"தீ...பா ஆ ஆ ஆ" என்று மலை உச்சியில் நின்று கீழே பரவி இருக்கும் கடற்கரை அலைகளை நோக்கி ஓடும் காதலியை கதாநாயகன் கடைசி ரீலில் கூப்பிடும் குரலில் பள்ளி அறையிலிருந்து பத்தாவது தடவையாகக் கூப்பிட்டான்.

சமையல் அறை அமைதி காத்தது.

யார் கிழித்த கோட்டையும் லட்சியம்



செய்யாத சுப்பு தன் மனைவி கிழித்த கோட்டைத் தாண்ட மட்டும் பீதி அடைந்தான்.

தீபாவளிக்காக மைசூர்பாகு கிளறப்படும் கிச்சனிலிருந்த கும்மென்று நெய் வாசனை கிளம்பி சாதாரண வீட்டை, 'ஹோம் ஸ்வீட் ஹோமாக' மாற்ற வேண்டியதுதானே பண்டிகை சாஸ்திரம்? ஆனால், ஆனால்... இதென்ன வித்தியாசமான வாசனை? சுப்பு தன் ரோமன் மூக்கை 'ஸ்ஸூ, ஸ்ஸூ' என்று உறிஞ்சி கண்களை மூடி வெளியே வந்த வாசனையை இனம்கண்டு

தீபா! வள்ளி!

கொள்ள முற்பட்டான்; முடியவில்லை.

"சுப்பு! மைசூர்பாகிற்குக் கடலை மாவுதானே போடணும்?" தீபாவின் குரல் அசரீரியாகக் கேட்டது.

"ஆமாம். பயத்த மாவு, பத்து தேய்க்கிற மாவு, எலும்புமுறிவுக்குக் கட்டுப் போடற மாவெல்லாம் போடக் கூடாது." சயன அறை பொறுப்புடன் பதில் சொல்லிற்று.

"கடலை மாவு என்ன கலர்?"

"உன்னை மாதிரி, ஐஸ்வர்யா ராய் மாதிரி அம்சமா வெளிர் மஞ்சள் கலர்."

"சுப்பு, நான் போட்டது வெள்ளைக் கலரா இருக்கே. இது என்ன மாவு?"

"வெள்ளைக் கலரா? அது கோல மாவு?"

"இப்போ என்ன செய்யறது?"

" 'கோலப்பாகு' செமி-விக்விட்டா இருந்தா, 'வேகவைத்த ஸ்வீட் மாவுக் கோலம்'னு பேர் வெச்சு வீடு பூரா இழைக்கோலம் போட்டுடு. டிரைவருக்கும் வேலைக்காரிக்கும் குடுக்கற மாதிரி எறும்புக்கும் ஸ்வீட் குடுத்த புண்ணியம் இருக்கும்."

"சுப்பு, நீ என்னை அங்கேயிருந்தே ரிமோட்டிலே கேலி செய்யறே. இங்கே வந்தா கொறஞ்சா போயிடுவே? இந்தக் கரண்டி வேற எடுக்க வரலே."

"வரேன் தீபா. நீதான் என் காலைக் கட்டிப்



உங்கள் குழந்தையின் டென்னிஸ் (அ) கிரிக்கெட் பந்தை எடுத்துக் கொள்ளுங்கள். டி.வி. பார்த்துக் கொண்டிருக்கும் போது, உங்கள் பாதங்களால் உருட்டி, உருட்டி விளையாடுங்கள். இதைப் போல் இரண்டு கால் பாதங்களிலும் மாற்றி மாற்றி செய்யுங்கள். உங்கள் உடலிலுள்ள அனைத்து அக்குபிரஷர் பாயிண்ட்டுகளும் உங்கள் பாதங்களில் முடிவடைவதால், இந்த எளிய, செலவில்லாத பயிற்சியின் மூலம் சில நிமிடங்களில் புத்துணர்வு பெறுவீர்கள்.

- நஸீஹா ஹஃபீஸ், கீழக்கரை.

போட்டுட்டியே! ஆணை இடு. கோட்டைத் தாண்டி ஓடி வருகிறேன்."

அடுப்பின் மேலிருந்த வெங்கல உருளியின் நடுவில் ஜுரம் அடித்தவன் வாயில் துருத்திக் கொண்டிருக்கும் தெர்மாமீட்டராக சாய்ந்த நிலையில் கரண்டி நின்று கொண்டிருந்தது.

கப்பு மட்டும் ஒரு கொத்தனாராக இருந்திருந்தால் வெங்கல உருளியில் இருந்த கலவையை, மினி கொல்லரால் எடுத்து சர் சர் என்று சுவரில் பூசி அங்கிருந்த ஆறு அங்குல விரிசலைக் கச்சிதமாக அடைத்திருப்பான்.

"கப்பு, டோன்ட் ஒர்ரி. இந்த ப்ராஜக்டை அபார்ட் பண்ணிட்டு மறுபடியும் ஆரம்பிக்கப் போறேன்."

"ரைட், தீபா. நாளன்னிக்கு தீபாவளிங்கிறதை ஞாபகம் வெச்சுக்கோ. நரகாசுரனோட கோரிக்கைகளை நிறைவேற்ற வேண்டிய நாள். வெங்கல உருளியைக் கை கழுவி விடு. இதோ இந்த மைசூர் போணியிலே மறுபடியும் ஆரம்பி. நான் போய் வழக்கம்போல பெட் ரூமிலே ஒளிஞ்சிக்கறேன். ரெடி ஜூட்."

அடுத்த முக்கால் மணி நேரத்தில் தயாரான மைசூர் பாகு வில்லைகள் மைசூரிலுள்ள சாமுண்டி ஹில்ஸ் பாறைத் துண்டுகளை நினைவூட்டின. கப்பு தீபாவைப் பரிதாபத்துடன் பார்த்தான்.

"கப்பு, கிருஷ்ணா ஸ்வீட் ரேஞ்சை விடு. நீ வேற யாரோ ஒருத்தி பண்ணிக் குடுத்த மைசூர் பாகைத் தின்னுட்டு எங்கிட்டேர்ந்து அது மாதிரி எதிர்பார்க்கிறே. ரைட்?"

"தீபா.. அதெல்லாம் ஒண்ணும் இல்லே..."

"ரைட். நீ இலேசிலே சொல்ல மாட்டே. ஆனா, உன் மனசிலே இருக்கிற ஆளை நான் கண்டு பிடிக்கறேன் பாரு. ஆரு மனஷிலே ஆரு? அவங்களுக்கு என்ன பேரு? அதை நான் கண்டுபிடிக்கறேன் பாரு. மிஸ்டர் ஷப்பு, நீங்க நெனைச்சிண்டு இருக்கிற ஆளு ஆணா?"

"இல்லே."

"உயிரோட இருக்காங்களா?"

"ஆமாம்."

"உயிரை வாங்குபவங்களா?"

"இல்லே."

"அவங்க பேரு ஒரு ஷாமி பேரா?"

"ஆமாம்."

"அந்தப் பெண் ஷாமியோட கணவர் ஷாமிக்கு இன்னொரு ஷாமி மனைவி உண்டா?"

"ம்... ஆமாம்."

"அவங்க சம்பந்தப்பட்ட வார்த்தைங்க. தினைப்புனம், ஆலோலம். சோ, குருவிங்க இல்லையா?"

"ஆமாம்."

"மிஸ்டர் ஷப்பு. அவங்க பேரு 'வ'லே ஆரம்பிச்சு 'ளி'லே முடியும். உங்க மனசிலே இருக்கிறவங்க பேரு வள்ளி! கரெக்ட்தானே?"

"தீபா, என்ன விளையாட்டு இது? அவங்க என்னோட வேலை செய்யற

கலீக். என் டீமிலே இருக்கிற மெம்பர்."

"சுப்பு, நீ வள்ளிங்கிற அந்தக் கள்ளி குடுத்த மைசூர்பாகிலே மயங்கிதான் பாகா உருகிட்டே இல்லே?"

"தீபா, நீ இப்படிப் பேசக் கூடாது."

"சுப்பு. உன் முழுப்பேரு சுப்பிரமணி. உனக்கு அவ வள்ளின்னா நா தெய்வ யானையா?"

"சீச்சி! கொடி மாதிரி இருக்கிற நீ தெய்வ-யானை இல்லேடா? தேவயானை."

"நேத்து தூக்கத்திலே வள்ளி வள்ளினு ஏன் சொன்னே?"

"தூக்கத்துலே நான் என்ன ஒலிபரப்பி னேன்னு எனக்கு எப்படித் தெரியும்?"

"அந்த வள்ளியை ஒரு பிடி பிடிக் கிறேன் பாரு, சுப்பு. நீ நிரபராதின்னா அந்த வள்ளியோட வீட்டு நம்பரைப் பளிச்சன்னு சொல்லு."

சுப்பு தலையில் கைவைத்துக் கொண்டு உட்கார்ந்து இருக்க, தீபா ஸ்பீக்கர் போனில் வள்ளி நம்பரை டயல் செய்கிறாள். குரல் மாத்திப் பேசுகிறாள்.

"ஹலோ, வள்ளி இருக்காங்களா?"

"வள்ளிதான் பேசறேன்."

"நான் ஜின் டீவிலேர்ந்து கிளிமொழி பேசறேன். வள்ளி எப்படி இருக்கீங்க?"

"ஐயோ, நெஜமாவா? கிளிமொழியா பேசறீங்க! என் உடம்பெல்லாம் புல்லரிக் குது."

"வள்ளி, நீங்க எப்படி இருக்கீங்க?"

"நா நல்லா இருக்கேங்க. நீங்க?"

"நானும் நல்லா இருக்கேங்க. வள்ளி ஏதான பேசுங்க."

"ஐயோ, கிளிமொழியா பேசறீங்க! நம்பவே முடியலீங்க. நீங்க ரொம்ப அழகா இருக்கீங்க."

"எதை நம்ப முடியலே? நான் அழகா இருக்கேங்கிறதயா?"

"சேச்சே, அப்படிச் சொல்லலீங்க."

"வள்ளிக்குப் பிடிச்ச ஹாபி என்னது?"

"சமையலுங்க."

"வாவ். சமையலா....? எனக்கு வர்வே வராதுங்க."

"நான் நல்லாவே செய்வேங்க."

"வள்ளி நல்லா செய்யற ஐட்டம் எது?"

"எல்லாத்தையும் நல்லா செய்வேங்க."

"வள்ளி ரொம்பப் பிடிச்சு செய்யற ஸ்வீட் ஐட்டம் எது?"

"மைசூர்பாகுங்க."

"ஹவ் ஸ்வீட்! வள்ளி செய்ற மைசூர் பாக் எப்படி இருக்கும்?"

"சூப்பரா இருக்குங்க."

"வாயிலே போட்டா கரையுமா?"

"கண்ணாலே பாத்தாலே கரைஞ் சுடுங்க"

"ஒங்க மைசூர்பாகை யாரு ரொம்ப நல்லா இருக்குன்னு சொல்வாங்க?"

"என் பெரிய பையனுங்க."

"எ-ன்-ன-து? பெரிய பையனா?"

"ஆமாங்க. வயசு இருபது. எம்.காம்., படிக்கிறாங்க. அலோ அலோ லைன் கட் ஆயிடுச்சா?"

தீபா ஃபோனை வைத்துவிட்டு 'திருதிரு' என்று விழிக்கிறாள். சுப்பு ஃபான், கூரை, மற்றும் ஒட்டடையைப் பார்க் கிறான்.

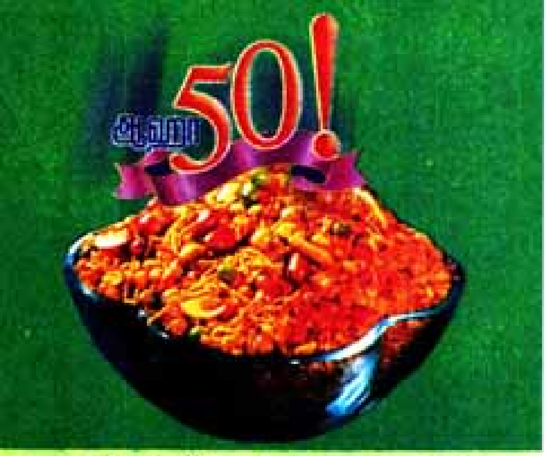
"ஸாரி சுப்பு. வள்ளி வயசானவங் கன்னு சொல்லலியே?"

"நீ கேக்கலியே."

அன்னாசிப்பழ ஜூஸ் தயாரிக்கும் பொழுது, நறுக்கிய பழத்துடன், இஞ்சி, உப்பு, சர்க்கரை சேர்த்து மிக்ஸியில் போட்டு நன்றாக அரைத்துச் செய்தால் வித்தியாசமான சுவையுடன் இருப்ப துடன், பழத்தின் புளிப்புத் தன்மை குறைந்து, நல்ல ஜீரண சக்தி ஏற்படும்.

- சரோஜா சுப்பு, தென்காசி.





எந்தத் தின்பண்டமானாலும் திரவ எண்ணெயில் பொரிப்பதே நல்லது. நெய், டால்டாவைத் தவிர்க்கவும்.

- எஸ். ராஜம், கரூர்.

"இந்த அம்மாவையா வள்ளி வள்ளின்னு தூக்கத்திலே கூப்பிட்டே..."

"அதுவா? அன்னிக்கு வேலையிலே நிறைய தப்பு பண்ணினாங்க. கோவத்திலே திட்டிட்டேன். அப்புறம்தான் தெரிஞ்சது. அவங்க பையன் பைக்கிலே விழுந்து மண்டை பிளந்து காயம். ஏழு தையல் போட்டாங்கன்னு. சே! இப்படிக் கத்திட்டேனேன்னு நொந்துண்டே படுக்கப் போனேனா..."

"சுப்பு, மறுபடியும், ஸாரி."

"ஸாரியை விடு. வள்ளி சாஃப்ட்வேரிலே ஒர்க் பண்றாங்க. அதனாலே அவங்க பண்ற மைசூர்பாகு சாப்டா இருக்கு. நீ ஹார்டுவேர்லே ஒர்க் பண்றே. அதனாலே நீ பண்ணினது ஹார்டா இருக்குன்னு அதிரடியா சொல்றதுக்கு முன்னாடி, மைசூர்பாக் ஹார்டா இருக்கணுமா? சாப்டா இருக்கணுமா?ன்னு பட்டிமன்ற நடுவர் சாம்ஸன் கட்பை யாவா என்னோட தீர்ப்பைச் சொல்விடறேன். ஐயா, கேட்டுக்கோங்கய்யா அம்மாமாரே கேட்டுக்கங்கம்மா. சிக்கலான விஷயம்ய்யா இது.

தீர்ப்பு சொல் றது ரொம்பச் சிரமம். பல்லு போன கௌவனாரும் பல்லு மொளைக்காத கொழந்தையும் கடிவாமா இருக்கிற மைசூர்பாகை எப்படித் திங்குமய்யா? பல்லு போனா சொல்லு போகும்யா. ஆனா, பல்லு போனா ஜொள்ளு போகுமாய்யா? போகாதே! அதனாலே மென்மையா இருக்குணும்னு சொல்றதிலே நியாயம் இருக்கய்யா. ஹா! ஆனா முப்பத்தி இரண்டு பல்லும் இருக்கிற என்னை மாதிரி இளவட்டங்களுக்கு வெடுக்குன்னு கடிக்க கடினமான மைசூர்பாகுதான் சௌகர்யம்யா. மென்மையா இருக்கிறதை வாய்லே போட்டு, அடி ஆத்தி என்னான்னு பாக்கறதுக்குள்ளே தளதளன்னு கொதிக் கிற பாயச அண்டாலே போட்ட பஞ்சு மிட்டாயா கரைஞ்சிடுது இல்லே. வாழ்க்கைங்கிற மைசூர்பாகு, சில நேரத்திலே கடினமாவும் சில நேரத்திலே மென்மையாவும் மாறி மாறி இருந்தாலும் ஆதாரமா நித்திக்கணும். இனிப்பா இருக்கணும். சுவையா மாத்திக்கணும்கிற என்னோட தீர்ப்பை இந்தத் தீபாவளித் திருநாளில் சொல்லிடறேன்யா. அம்புட்டுத்தேன்." ●



நாட்டு மருந்துக் கடையில் கிடைக்கும் வேம்பாளம்பட்டை (சுருள் பட்டை) வாங்கி அதைத் தேங்காய் எண்ணெயில் போட்டால் எண்ணெய் சிவப்பு நிறமாக மாறும். அந்த எண்ணெயை தினமும் தலைக்குத் தடவினால் நரை ஏற்படும் போது 'டை' போடுவதைத் தவிர்க்கலாம். அனுபவத்தில் கண்டது. அலர்ஜி வராது.

- கே.ஆர். மோகனா, ஹரியானா.

நையாண்டி

தொலைக்காட்சிகளில் பல சீரியல்களைப் பார்த்து, சில சந்தேகங்கள் பலருக்கு ஏற்படுகின்றன! இதோ சில சந்தேகங்கள். உங்களுக்கு விடை தெரிந்தால் சொல்லுங்களேன்!

ஏன்? ஏன்?

* சமையலறையிலிருந்து வெளியே வரும் பெண்கள் எப்போதும் கையில் ஒரு கரண்டியுடன் வருவது ஏன்? (பானை பிடித்தவள் பாக்கிய சாலி, கரண்டி பிடித்தவளுமா?)

* சமையலறை மேடைக்குக் கீழே உள்ள அலமாரியில் சாப்பிட்டு உயிரை விடவோ அல்லது சாப்பாட்டில் கலந்து மற்றவர் உயிரை வாங்கவோ, 'விஷம்' என்று கொட்டை கொட்டையாக எழுதியுள்ள தேன் கலரில் திரவம் கொண்ட பாட்டில் சர்வசாதரணமாக வைத்திருப்பது ஏன்? (எல்லாவற்றிற்கும் ஒரு குறிப்பிட்ட இடம் வேண்டாமோ?)

* நேற்று வரை கிராமத்திலும், சமையலறையிலும் மட்டுமே இருந்த பெண்கள், திடீரென்று பெரிய கம்பெனியில் தலைமைப் பொறுப்பேற்று, எக்கச்சக்கமாக, கம்ப்யூட்டரிலும், ஷேர் மார்க்கெட்டிலும், மற்ற கம்பெனிகளை விலைக்கு வாங்குவதுமாக, திடீர் திறமைசாலிகளாக மாறுவது எப்படி? (பெண்களால் முடியாதது ஏதாவது உண்டா என்ன?)

* திடீரென்று துக்கமான செய்தி வந்து விட்டாலோ, அல்லது தான் விரும்பிய ஒருவரை கட்டாயத்தின் பேரில் வெளியே அனுப்பி விட்ட பின்னரோ, அந்தப் பெண் சுவரில் சாய்ந்து நின்று, அப்படியே சரிந்து கீழே உட்காருவது ஏன்? (இந்த மாதிரி சமயங்களில் முதுகு அரிக்குமோ?)

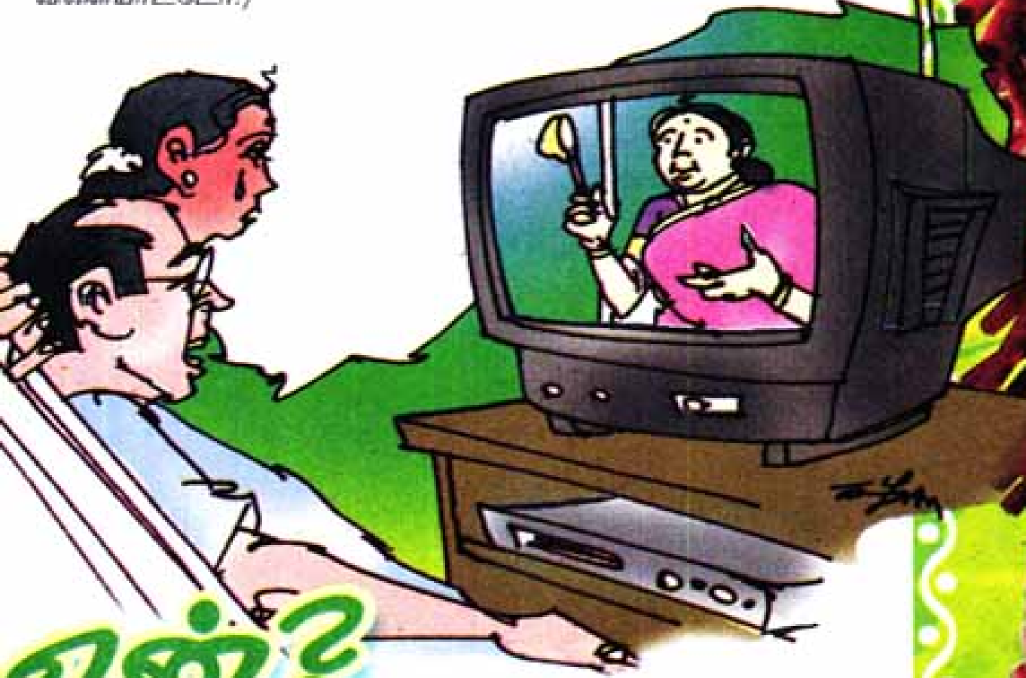
* மிக முக்கியமான, ரகசியமாகப் பாதுகாக்க வேண்டிய கடிதங்களோ, தஸ்தாவேஜுகளோ பூட்டப்படாத மர பீரோவில் துணிகளுக்கு இடையில் வைப்பது ஏன்? (எதிரிகள் தேடிக் கஷ்டப்படுவானேன் என்ற நல்ல எண்ணமா?)

* பங்களாவோ, சிறிய வீடோ... யாராவது தனியாக இருக்கும்போது - குறிப்பாக ஒரு பெண்ணோ அல்லது ரவுடிகளால் தேடப்பட்ட ஓர் ஆணோ - வாசல் கதவு திறந்தே இருப்பது ஏன்? (விருந்தோம்பலோ!)

* ஸ்கூட்டரில் ஏறி உட்கார்ந்து "அம்மா... நான் போறேன்" என்று சொல்பவருக்காக என்றே தெருமுனையில் ஒரு ட்ரக்கோ, காரோ மோதுவதற்குக் காத்திருப்பது ஏன்? (நல்ல நேரம் பார்த்து கிளம்பவில்லையோ!)

* எத்தனை சிறிய கைப்பை ஆனாலும், கெட்ட காரியங்களுக்கும் பணம் கொடுக்க, கையை உள்ளே விட்டால் கத்தைக் கத்தையாக, கணக்காக அடுக்கி வைத்துக் கட்டப்பட்ட நோட்டுக் கத்தைகள் வெளியே வருவது எப்படி? (பி.சி. சர்க்காரின் மேஜிக் பையோ?)

* ஒருவரையொருவர் சந்திக்க வேண்டிய கட்டாயத்திலிருக்கும் இருவர், ஒரு சிறிய கடையிலோ அல்லது கோவிலிலோ, நேருக்கு நேர் பார்த்துக் கொள்ளாமல் சமாளிப்பது எப்படி? (இதுதான் 'ஐ ஸ்பை' விளையாட்டோ?)



ஏன்?

* ஆபரேஷன் தியேட்டரிலிருந்து வெளியே வரும் எல்லா டாக்டர்களும் கண்ணாடி அணிந்திருக்கிறார்கள். அந்தக் கண்ணாடியை அவர் கழற்றிக் கையில் வைத்துக் கொண்டு, வெளியே காத்திருப்ப வர்களைப் பார்த்தால், ''சாரி... அவரை என்னால் காப்பாற்ற முடியவில்லை'' என்ற வசனம் கண்டிப்பாக இருப்பது ஏன்? (கண்ணாடியைக் கழற்றாவிட்டால் ஆபரேஷன் சக்ஸஸாகி விடுமா?)

* டெலிபோன் மணி அடித்து எடுத்தவுடன், மறுமுனை யிலிருப்பவர்(ன்) பெயரைச் சொல்லாமல் கண்டபடி மிரட்டிவிட்டு ஃபோனை வைத்து விட்டது தெரிந்த பிறகும், மிரட்டப்பட்டவர் 'ஹலோ! ஹலோ!' என்று அலறியபடி பட்டனை அழுத்துவது ஏன்? (ஒரு சான்ஸ்தான்!)

- பாலா விஸ்வநாதன்,
நுங்கம்பாக்கம்.

• என். கலா,
திருநெல்வேலி டவுன்





“இது எங்க நிஜ தீபாவளி!”

பண்டிகை ஸ்பெஷல்

“எங்க கிராமத்துல கந்து வட்டி என்கிற நரகாசுரனை அழிச்சுட்டாங்க. அதனால இதுதான் எங்க நிஜ தீபாவளி” என்று உணர்ச்சிவசப்படுகின்றனர் நெல்லை மாவட்டம் கோபாலசமுத்திரம் ‘கிராம உதயம்’ சுய உதவிக் குழு அமைப்பைச் சேர்ந்த பெண்கள்.

கப்பலம்மாள், ரெட்டியார்பட்டி :

எனக்கு வயசு அறுபது ஆகுது. கூலி வேலை செஞ்சோம். வருமானம் பத்தலை. அஞ்சு வருடத்துக்கு முன்பு கிராம உதயத்திலிருந்து இயக்குநர் சுந்தரேசன் ஐயா எங்க கிராமத்துக்கு வந்து, அது பத்திச் சொன்னாங்க. நானும் உறுப்பினராச் சேர்ந்தேன். கடன் வாங்கி என் வீட்டுக்காரருக்கு வண்டி, மாடு வாங்கிக் கொடுத்தேன். இப்ப அவருக்கு நல்ல வருமானம் வருது. நான் ரெட்டியார்பட்டி மையத் தலைவியா இப்போ இருக்கேன். இந்த மையத்தில இப்போ ஐந்நூறு பேர்

உறுப்பினரா இருக்காங்க. எனக்கு எழுதப் படிக்கத் தெரியாது. ஆன நான் இப்ப இங்கிலீஸ்லதான் கையெழுத்துப் போடு றேன்! எங்க கிராமத்துக் குறைகளையெல் லாம் எழுதி, கலெக்டர் மற்றும் பெரிய அதிகாரிகளையெல்லாம் நாங்க நேரில சந்திச்சுச் சொல்ற அளவுக்குக் 'கிராம உதயம்' எங்களை மாத்திடுச்சு.

எங்க உறுப்பினர்கள் ஏழு பேர் கரும்புச் சாறு பிழியற மிஷின் வாங்கித் தொழில் செய்யறாங்க. தினசரி 200 ரூபாய் சம்பாதிக்கிறாங்க. மூணு பேர் பலசரக்குக் கடை வச்சிருக்காங்க. பூ வியாபாரம், காய் கறி வியாபாரம் நிறையப் பேர் செய்ய றாங்க. 300 பேருக்கு திருமணக் கடன் வாங்கிக் கொடுத்திருக்கேன். எல்லோருமே சேமிப்புப் பற்றித் தெரிஞ்சுக்கிட்டு, கடனையும் அடைச்சிட்டாங்க. இப்போ நாங்க கடன் வாங்கறது கூடக் குறைஞ்சு போச்சு. வரதட்சணை இல்லாம திரு மணங்கள், மது ஒழிப்பு போன்ற சமூகக் காரியங்களையும் கிராம உதயம் மூலம் செய்யறோம். குடிப்பழக்கத்தை அறவே ஒழிச்சுட்டோம். பலருக்கும் படிப்புச் சொல்லிக் கொடுக்கிறோம். சிலர் கையெழுத்து கூட போடறாங்க!

திலகவதி, பேட்டை கக்கன்ஜி நகர்:

நானும் என் வீட்டுக்காரரும் விவசாய வேலைதான் செய்யறோம். சரியா விளைச்சல் இல்லாம பத்துப் பைசா வட்டிக்குக் கடன் வாங்கிட்டு, ரொம்ப பக் கஷ்டப்பட்டுக்கிட்டு இருந்





• சுகந்தி, கக்கன்ஜி நகர்

தோம். அந்த நேரத்தில தான் எங்களுக்குக் 'கிராம உதயம்' கைகொடுத்துச்சு. லோன் வாங்கி, கந்து வட்டிக் கடனை ஒழிச் சோம். தென்னை மரத் துக்கு உரம் வச்சோம். இப்போ விவசாயத்துல நல்ல வருமானம் வருது. கொஞ்சம் தங்க நகை கூட வாங்கியிருக்கோம்.



• சமீபத்தில் நெல்லை, கோபால சமுத்திரத்தில் 'கிராம உதயம்' சார்பில் நடந்த 'மனிதநேயம் மற்றும் பெண்கள் முன்னேற்ற மாநாட்டி'ல் நெல்லை மாவட்ட எஸ்.பி. செந்தாமரைக் கண்ணன், 'மங்கையர் மலர்' ஆசிரியர் லக்ஷ்மி நடராஜன், 'கிராம உதயம்' வி. சுந்தரேசன்.

சுகந்தி, சக்கன்ஜி நகர் :

எங்க வீட்டுக்காரர் ஐஸ் வியாபாரம் செஞ்சு வந்தாரு. வருமானம் சுமார்தான் வந்தது. இப்ப நான் கிராம உதயத்துல உறுப்பினராச் சேர்ந்த பிறகு லோன் வாங்கி நாங்களே டியூப் ஐஸ் பண்ணி வியாபாரம் பண்ணிக்கிட்டிருக்கோம். ஒரு பழைய ஃப்ரிஜ், கட்டிங் மெஷின் வாங்கியிருக்கோம். அடுத்ததாக குச்சி ஐஸ் வியாபாரம் செய்யப் போறோம்.

என். கலா : புட்டாரத்தி அம்மன் கோயில், திருநெல்வேலி டவுன்

நான் இந்தப் பகுதியில மையத் தலைவியா இருக்கேன். நான் கிராம உதயத்தில கடன் வாங்கி, ஏற்கெனவே நான் செஞ்சுகிட்டிருந்த வடை, பஜ்ஜி கடையைப் பெரிசு பண்ணினேன். ஒரு எஸ்.டி.டி. பூத்தும் வைச்சிருக்கேன். எழுபது பேருக்குக் கடன் வாங்கி கொடுத்திருக்கேன். குறிப்பா, சுப்புலட்சுமி என்கிற பொண்ணுக்கு லோன் வாங்கிக் கொடுத்து, ரெண்டு பால் மாடு வாங்கியிருக்காங்க. தற்சமயம் நல்லா வியாபாரம் ஆகுது. ரொம்பப் பெருமையான விஷயம்.



சர்டிஃபிகேட்டோ அல்லது முக்கியமான டாகுமெண்டோ எதுவாக இருந்தாலும் அதை 'லேமினேட்' செய்து வைத்துக் கொள்வது நல்லது. அடிக்கடி நகல் எடுக்கும்போது கிழியாமல் இருக்கும்.

- பூமா ஸ்ரீனிவாசன், பெங்களூர்.



GOPAL TOOTHPOWDER
கோபால்பல் பொடி
வேல் கெமிக்கல் ஒர்க்ஸ், மதுரை.
கோபால் பல்பொடியின்
தித்திக்கும் தீபாவளி
நல்வாழ்த்துக்கள்
அஞ்சால்
REGD. T.M. OF S. P. S. JAYAM & CO.
VEL CHEMICAL WORKS MADURAI INDIA
Gopal
NEW
கோபால்
VEL THYLAM
வேல் தைலம்
JET TOOTHPOWDER
ஜெட் பல்பொடி
வேல் கெமிக்கல் ஒர்க்ஸ், மதுரை.
BEST WELL
ACTIVE POWER
WHITE
GOPAL TOOTHPOWDER
கோபால்பல் பொடி
வேல் கெமிக்கல் ஒர்க்ஸ், மதுரை.



உங்கள் அன்பு மகளின் கல்யாணம்!
மிகப் பெரிய விஷயம் தான்.
கவலை வேண்டாம்!
CHENNAII CATERING SERVICESக்கு
98411 52277 / 92821 59762 செய்தாலே போதும்
உங்களில் ஒருத்தியாக நின்று உங்கள் அன்பு மகளின் திருமணத்தை மேளதாளத்துடன் வாழை மரம் நட்டு என்றும் நினைவில் நாவில் நிற்கும்படியான அறுசுவை உணவு பரிமாறி, செவிக்கு உணவாக இன்னிசை கச்சேரியுடன் சீரும் சிறப்புமாக உங்கள் மகளை மருமகளாக கட்டுசாத கூடையுடன் மாப்பிள்ளை வீட்டாருடன் அனுப்பும்வரை உங்களுடன் கலந்திருப்பேன் என்றும் நினைவிலிருப்பேன்.
அன்புடன்
சென்னை கேட்டரிங் சர்வீஸ்
8A/25, BRAHMIN STREET, VELACHERRY, CHENNAI - 600 042.
ccs41@rediffmail.com



'கிராம உதயம்' அமைப்பின் நிர்வாக இயக்குநர் வி. சுந்தரேசன் கூறுகிறார்.

"விவசாயத்தை மட்டுமே நம்பிய குடும்பங்கள் வறுமையின் காரணமாக அதிக வட்டிக்குக் கடன் வாங்கி, வட்டியைக் கூடக் கட்ட முடியாமல் திணறிக் கொண்டிருந்தார்கள். அவர்களை முதலில் கந்து வட்டி கொடுமையிலிருந்து விடுபட வைப்பதற்காகச் சிறிய கடன்களை வழங்கினோம். அதன்பின் மாற்றுத் தொழில்களைக் கற்றுக் கொடுத்தோம். அதிலிருந்து சேமிப்பு முறையைச் சொல்லிக்கொடுத்து கட்டாயமாகச் சேமிக்க வைத்துள்ளோம். இதற்காக ஒரு குறிக்கோள் வைத்துள்ளோம். ஐந்து வருடங்களுக்குள் கந்து வட்டிக் கடனை அடைத்து, சுயதொழில் செய்து, அதன் மூலம் தங்கள் குடும்பத்தினரையும் வாழவைத்து, பலருக்கும் வேலை வாய்ப்பு கொடுக்க வேண்டும். இதில் நாங்கள் மிகப் பெரிய வெற்றியைக் கண்டு வருகிறோம். இதற்கு மக்கள் தந்த ஒத்துழைப்பும், களப்பணியாளர்களாகவும், அதிகாரிகளாகவும் பணியாற்றும் பெண்களின் தியாக உணர்வும்தான் காரணம்" என்கிறார்.

இவை மட்டுமின்றி, சமுதாய விழிப்புணர்ச்சிப் பிரசாரங்கள், ரேஷன் கார்டுகள் பெற்றுத் தருதல், இலவச டியூஷன், பள்ளிக் குழந்தைகளுக்கு இலவச நோட்டுகள் வழங்குதல், ஆதி திராவிடர் நல விடுதியில் மாணவர்களைச் சேர்த்தல், பள்ளி செல்லாத குழந்தைகளைப் பள்ளியில் சேர்த்தல் போன்ற பல சமூகப் பணிகளிலும் 'கிராம உதயம்' தன்னை அர்ப்பணித்துக் கொண்டுள்ளது.

பட்டயக் கணக்காயர் (சார்ட்டர்டு அக்கவுண்டண்ட்) மூலம் கணக்குகள் சரிபார்க்கப்பட்டு, வருமான வரித் துறைக்கும் தாக்கல் செய்யப்படுகிறது. இதுபோன்ற அமைப்புகள் மாவட்டம் தோறும் பெருகினால், இந்தியா வளர்ந்து வரும் நாடு என்ற நிலையைத் தாண்டி, வல்லரசு நாடு என்ற அந்தஸ்தைப் பிடித்துவிடும்!

மாரியம்மாள், தாதனூத்து :

என் வீட்டுக்காரர் கூலி வேலை செய்யறாரு. இந்த ஊர்ல அநேகம் பேர் கந்து வட்டியினால ரொம்பக் கஷ்டப் பட்டுக்கிட்டு இருந்தாங்க. முதலல சின்னதா இட்லி கடை வைச்சிருந்தேன். கிராம உதயத்துல லோன் வாங்கி சற்றுப் பெரிய அளவில கடை வச்சு இப்போ டீ, காபி, இட்லி, வடை, பரோட்டா வியாபாரம் செய்யறேன். ஆரம்பத்துல இருபது உறுப்பினர்கள் இருந்தோம். இப்போ 115 உறுப்பினர்கள் இருக்காங்க. நிறைய பேர் ஆடு, மாடு வளர்க்க லோன் வாங்கி இருக்காங்க! கந்து வட்டிக் கொடுமையிலிருந்து மீண்டு நாங்க நிம்மதியா இருக்கோம். கிராம உதயத்துக்கு நன்றி!

- ஸ்வாதி



* தாதனூத்து மாரியம்மா

அம்சமான கனவு இல்லம் அற்புதமான இரு வடிவங்களில்



GEM Nirmaalayam - 97 Villas and 48 Apartments.

Gem NIRMAALAYAM
கணபதி, கோவை.

All villas & 3 bedroom Apartments sold. Only a few 2 bedroom Apartments available.

ஜெம் நிர்மாலயம் வழங்கும் :

• இரண்டு / மூன்று / நான்கு படுக்கையறைகள் கொண்ட 145 வீடுகள் (1190 முதல் 2965 சதுர அடி வரை) • வாஸ்து சாஸ்திர அடிப்படையில் உருவானவை • அத்திக்கடவு குடிநீர் • சுத்திகரிக்கப்பட்ட ஆழ்குழாய் கிணற்று நீர் • ஒவ்வொரு வீட்டிற்கும் சூரிய வெப்பத்தால் இயங்கும் வாட்டர் ஹீட்டர் • கிளப் ஹவுஸ் • ஹெல்த் கிளப் • கூடைப்பந்து, வாலிபால் விளையாட்டு மைதானங்கள் • குழந்தைகள் பூங்கா • மின்னொளி வசதி மற்றும் செயற்கை புல்தரை கொண்ட டென்னிஸ் கோர்ட் • இன்டர்காம் வசதியுடன் 24 மணி நேர பாதுகாப்பு • வணிக வளாகம் • பல சிறப்பு மருத்துவ கிளினிக் • தீ விபத்து, கலவரத்தால் விளையும் சேதாரம், நிலநடுக்கம் போன்றவற்றிற்கு 10 வருட காப்பீடு இலவசம்.

Anandam
Haven of Happiness

கோவையின் நிலப்பரப்பை அழகிய கட்டிடங்களால் அலங்கரித்திட வேண்டும் என்ற எமது இலட்சியத்திற்கு கிடைத்த மற்றுமொரு பரிசு – ஆனந்தம். திருச்சி சாலையில், இராமநாதபுரம் சந்திப்பிலிருந்து செல்லும் நஞ்சுண்டாபுரம் ரோட்டில் அமைந்துள்ள ஆனந்தம், உங்களுக்கும், உங்கள் குடும்பத்திற்கும் ஒரு ஆனந்தமிகு வாழ்வை வழங்கும் ஓர் எழில்மிகு குடியிருப்பு

ஆனந்தம் வழங்குவது :

• 1.5 ஏக்கர் நிலத்தில், மிக உன்னதமாக வடிவமைந்த 72 அடுக்குமாடி குடியிருப்புக்கள் • மூன்று பிளாக்குகளில் 2/3 படுக்கையறை குடியிருப்புக்கள் • நீச்சல் குளம் • ஏர்கண்டிஷன் செய்யப்பட்ட 'லவுஞ்ச்' • உடற்பயிற்சிக்கென ஜிம் • சோலார் வாட்டர் ஹீட்டர் மற்றும் கீசர் • சென்ட்ரல் கேஸ் விநியோகம் • குடி இருப்போர் மற்றும் விருந்தினருக்கான கார் பார்க்கிங் வசதிகள் • 24 மணி நேர பாதுகாப்பு



Project Developers : M/s Aavanaa

வீட்டுக் கடனுதவி வழங்குவோர் :
• HDFC லிட். • ICICI பேங்க் • ஹோம் லோன் கனரா வங்கி
• SBI ஹோம் லோன் • சுந்தரம் ஹோம் பைனான்ஸ்

OUR REPRESENTATIVES

Chennai	Muscat
Ms. Gita Ramesh	Ms. Latha Natarajan
Ph : 044 - 24463063	Ph : +96895296698

COVAI PROPERTY CENTRE (INDIA) PRIVATE LIMITED

C 601, Pioneer Apartments, 1075 Avinashi Road,
Coimbatore - 18. Ph : 91-422-6572625, Telefax : 2216867.
Mobile : 99944 - 51119, 98943 - 17841.
Email : covaiprop@vsnl.net Website : www.covaiprop.com

Office open on Sunday from 9.30am to 1.30pm

AN EX-SERVICEMAN'S ENTERPRISE

மாடலிங்கில் பெண்களுக்கு முக்கியத்துவம் ஏன்?

'ட்ரீம் காஸ்ட்' என்ற நிறுவனத்தை நடத்தி வரும் பிரபல மாடல் ஹேமா கார்த்திக்கிடம் சில கேள்விகள்...

அப்துல் ரபீ, திருப்பத்தூர்.

கேள்வி : மாடலிங் துறைக்கென தனிப் பயிற்சி இருக்கிறதா...?

இருக்கிறது. நாங்களே எங்கள் ட்ரீம் காஸ்ட் நிறுவனத்தில், கோடை விடுமுறையில் 15 நாட்கள் சிறப்புப் பயிற்சி தருகிறோம்.

எம். ஜெயராணி, வேலூர்.

மாடலிங் துறையில் சேர வயது வரம்பு, நிறம், உயரம் போன்ற வரை முறைகள் உள்ளனவா?

ரேம்ப் மாடலிங் என்றும், தொலைக்காட்சி விளம்பரங்கள் என்றும் மாடலிங்கில் பிரிவுகள் உள்ளன. இதில் ரேம்ப் மாடலிங் செய்ய நல்ல உயரம், உடற்கட்டு தேவை. ஆனால் தொலைக் காட்சியில் வரும் விளம்பரங்கள் போன்றவற்றுக்கு சிறு குழந்தையிலிருந்து 90 வயது வரை ஆண், பெண் யார் வேண்டுமானாலும் முயற்சி செய்யலாம். முக பாவங்களைப் பக்குவமாகக் காட்டும் திறமை தேவை.

எஸ். கௌசிக், தாம்பரம்.

அரசாங்கம் மாடலிங் தொழிலை ஊக்கு விக்க பயிற்சி நிலையங்கள், நிதி உதவி ஏற்படுத்தி உள்ளதா...?

இதுவரை இல்லை. சென்னையில் இப்போது தான் இத் துறை பிரபலமாக ஆரம்பித்துள்ளது. எங்களைப் போன்ற நிறுவனங்கள்தாம், விளம்பர ஏஜென்சிக்கும், விளம்பரம் செய்ய விரும்பும் கம்பெனிகளுக்கும் இடையே பாலமாக இருக்கின்றன...



விஜயா மோகன், ஊட்டி.

இத்துறை ஏன் கவர்ச்சியாகக் கருதப்படுகிறது?

விளம்பரம் செய்யப்படும் பொருட்கள் உங்களைக் கவர வேண்டாமா? ஆனால் சென்னையில் இன்னும் இத்துறை பழைமைத்தனமாகவே உள்ளது. அதாவது பாரம்பரியம் கலந்த விளம்பரங்களுக்குத் தான் வரவேற்பு... தேசிய



புகைப்படக் கலைஞர் மூலம் தகுந்த கோணங்களில் ஃபோட்டோ எடுப்போம். நீங்களே நேரடியாக ஃபோட்டோ எடுத்து விளம்பர ஏஜென்ஸிக்கு அனுப்பலாம். ஆனால் ஃபோட்டோ சரியில்லை என்றால் நிராகரித்து விடக் கூடும். ஆனால் நாங்கள், அந்தக் குறிப்பிட்ட நபரின் முகவெட்டுக்கு ஏற்றாற்போல தக்க கோணங்களில் புகைப் படம் எடுத்து கோ-ஆர்டி னேட்டருக்கு அனுப்பி வைக்கிறோம். புகைப் படங்கள் தகுந்தபடி இருந்தால்தான் பலனும் உடனே

ஹேமா கார்த்திக் பதில்கள்...

அளவில் இது கொஞ்சம் மாறுபடு கிறது. அவ்வளவுதான்...

பாலு, கோவை.

எனது பத்து வயது பேத்தியை மாடலிங் துறையில் சேர்க்க யாரை அணுக வேண் டும்? என்ன செய்ய வேண் டும்..? (இதே கேள்வியை சென்னை -82-லிருந்து ராஜேஸ் வரி ரங்கன் தனது பத்து வயது மகனுக்காகக் கேட்கிறார்.)

எங்களைப் போன்ற நிறுவனங் களை அணுகினால் போதும். நாங்களே நல்ல தேர்ச்சி பெற்ற

கிடைக்கும்.

எம். பிரபா, கல்பாக்கம்.

மாடலிங் என்பது பணக் காரர்களின் துறையா...?

இல்லவே இல்லை... எல்லா தரப்பு மக்களுக்கும் வாய்ப்புகள் தருவது மாடலிங்தான். ஓரளவு நடிக்கத் தெரிந்தால், அதாவது நல்ல முகபாவம் காட்டத் தெரிந் தால் போதும். மிகவும் பொறுமை அவசியம். தொடர்ந்து முயற்சி செய்துகொண்டேயிருக்க வேண் டும்.

கனிவுக் கரங்கள்!



வேலைக்குச் செல்லும் கணவன், மனைவி, ஒரே ஒரு குழந்தை என நியூக்ளியர் குடும்பங்கள் பெருகி விட்ட நிலையில்... அதனால் மிகவும் பாதிக்கப்பட்டிருப்பவர்கள் யார் தெரியுமா? வயோதிகர்கள்தான்!

காலம் கெட்டுக் கிடக்கும் நிலையில் சீனியர் சிட்டிசன்களை வீடுகளில் தனியாக விட்டுச் செல்லவும் முடியாமல், முதியோர் இல்லங்களுக்கும் அனுப்ப முடியாமல் பிள்ளைகள் தவித்துப் போகிறார்கள். அதிலும் எலும்பு முறிவு, பக்கவாதம் போன்றவற்றால் படுத்த படுக்கையாகக் கிடந்தாலோ, காடராக்ட், ஹெர்னியா போன்ற அறுவை சிகிச்சைகளுக்குப் பிறகு நீண்ட ஓய்வில் இருக்க நேர்ந்தாலோ அவர்களுக்கு முழு நேர கவனிப்புத் தேவைப்படுகிறது.



வசதி இருப்பவர்கள் ஸ்பெஷல் நர்ஸுகளை அமர்த்தி ஓரளவுக்குச் சமாளிக்கிறார்கள். ஆனால் மற்றவர்கள்...?

''கவலைப்படாதீங்க... அதுக்குத்தானே நாங்க இருக்கோம்?'' என்கிறார் ரெஸ்ட் அண்ட் ரிலாக்ஸ் பாயிண்ட்டின் காப்பாளர் திருமதி ராஜேந்திரன்.

''படுத்த படுக்கையாக உள்ள முதியவர்களை, தனியாக உள்ள ஐம்பது வயதுக்கு மேற்பட்டவர்களை, பணம் காசு வைத்திருந்தும் பார்த்துக் கொள்ள யாருமில்லாத வயோதிகர்களை எங்கள் முதியோர் ஓய்வு இல்லத்தில் மிகவும் பாசத்துடன் பார்த்துக் கொள்கிறோம்.

பணமின்மை, வீட்டில் இடமின்மை, நேரமின்மை, பொறுமை இன்மை, ஆள் இன்மை போன்ற பற்பல காரணங்களால், முதியவர்கள் ஒதுக்கப்படுகிறார்கள். அந்த வயதில் அவர்களுக்குப் பணமோ, கேளிக்கைகளோ எதுவும் தேவையில்லை.

"நீ சாப்பிட்டியா... உடம்பு

எப்படியிருக்கு? ராத்திரி தூங்கினியா?'' என அன்பாக விசாரிக்கக் கூட ஆளில்லாமல், மனஉளைச்சல் அடைகிறார்கள்.



வியாதி, வயோதிகம், நிராகரிப்பு எல்லாமே சேரும் போது, பற்றிக்கொள்ள எங்காவது கனிவான கரங்கள் கிடைக்குமா என்று தேடுகிறார்கள். அந்தக் கரமாக இருக்கவே நாங்கள் இந்த அமைப்பை ஆரம்பித்தோம்'' என்கிறார்.

பல்லாவரம் மலையடிவாரத்தில் அமைதியான சூழ்நிலையில், பாதுகாப்பான இடத்தில் 'சுடர் டிரஸ்ட்' என்ற பதிவு பெற்ற அமைப்பின் கீழ் இயங்கும் இந்த 'ரெஸ்ட் அண்ட் ரிலாக்ஸ்' பாயிண்டில் நிறைய முதியோர்கள் தங்கியுள்ளனர். வசதி இருப்பவர்களிடம் பணம் பெற்றுக் கொள்கிறார்கள். அனாதைகளை இலவசமாகவே பார்த்துக் கொள்கிறார்கள் என்பதால், இதற்கு நன்கொடை வரிவிலக்கு வசதியும் உண்டு.

யாருமில்லாத வீட்டில் நான்கு சுவர்களுக்குள் அடைந்து கிடக்காமல், தன் வயதை ஒத்த நபர்களுடன் பேசிப் பழகுவதால், மகிழ்ச்சியாகப் பொழுது போகிறது. நோய் குணமானதும், வீட்டுக்குச் செல்லலாம். அல்லது இந்த இடமும் உபசரிப்பும் பிடித்துப் போனால், இங்கேயே தங்கிக் கொள்ளலாம்.

"எத்தனையோ பேர் ஒரே ஒருமுறை பணம் கட்டி விட்டு, வயதான உறவினர்களை விட்டு விட்டுச் சென்று விடுகிறார்கள். அவர்கள் இறந்தால், ஈமக்கிரியைகளையும் நாங்களே செய்து வைக்கிறோம். சமீபத்தில் ஓர் அம்மா, தன் பிள்ளைகள் உள்ளூரிலேயே இருந்தும் கூட 'தான் இறந்ததும், சுடர் டிரஸ்ட் அமைப்பே அந்திமக் காரியங்களைச்



பைனாப்பிள் ரசம் செய்வது போல ரோஜா இதழ்களைப் பயன்படுத்தி, ரசம் செய்யலாம். ரசப்பொடி வாசனை போக, ரசம் கொதித்தபின், ரோஜா இதழ்களைச் சுத்தப்படுத்தி, ரசத்தில் சேர்க்கவும். ரசத்தை மறுபடி 3 நிமிடம் கொதிக்கவைத்தால் ரோஜா ரசம் பிரமாதமாக இருக்கும்.

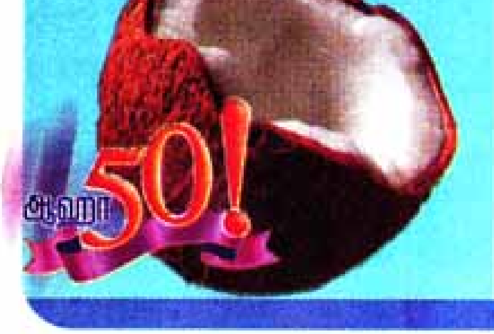
- எஸ். ரம்யா, பெங்களூர்.

செய்ய வேண்டும்' என்று எழுதி வைத்து விட்டு, இறந்தார்'' என்கிறார் திருமதி ராஜேந்திரன்.

''**எ**ங்கள் இல்லத்தில், நோயாளிகளுக்கு ஸ்பான்ஞ் பாத் கொடுத்து, பவுடர் போட்டு, உடை மாற்றி, தலைசீவி, உணவூட்டி, வாக்கிங் அழைத்துச் சென்று கனிவோடு பெற்ற மகள் போலக் கவனிக்கிறோம். அதே சமயம் பி.பி. சுகர் டெஸ்ட் செய்து, மருந்து மாத்திரை தந்து, மருத்துவக் கோப்புகளைப் பராமரித்து, ஒரு மருத்துவரின் மேற்பார்வையில் செயல்படுகிறோம். அல்சர், நீரிழிவுக்காரர்களுக்கு பிரத்யேக உணவு தர வேண்டும் என்பதால் டயட்டில் மிகுந்த கவனம் செலுத்துகிறோம். ஆனால் பல முதியோர் இல்லங்களில் சாப்பாடு போட்டுத் தங்க இடம் கொடுப்பார்கள் அவ்வளவே! அவர்கள் நீண்ட கால நோயாளிகளைப் பராமரிப்பதில்லை'' என்கிறார்.

சின்னக் குழந்தைகளுக்கு 'க்ரெஷ்' போல நோய்வாய்ப்பட்ட முதியோர்களுக்கு இதுபோன்ற புத்துணர்ச்சி தரும் ஓய்வு இல்லங்கள் தோன்றியிருப்பது, தவிர்க்க முடியாதது மட்டுமன்று; வரவேற்கக்கூடியதும்தான்!

- ஆர். லலிதா,
தேனாம்பேட்டை.



தேங்காய் உடைத்துத் துருவும் போது கொட்டாங்கச்சியின் மேலுள்ள நார், தூசுகள் கொட்டும். தேங்காய் உடைத்ததும் மூடிகள் இரண்டையும் தண்ணீரில் நனைத்துப் பிறகு துருவினால் நார் எல்லாம் உதிராது. தேங்காய்ப் பூவும் பளிச்சென்று இருக்கும்!

- சண்முகப்ரியா ராம்பிரபு, கடலூர்.



தேவி தன் நிலையை எண்ணி கண்ணீர் வடித்த வாறே படுத்துக் கொண் டிருந்தாள். தன் மேல் கால் போட்டுக் கொண்டு பக்கத் தில் படுத்திருந்த கிழத்தைப் பார்க்க குமட்டியது தேவிக்கு. 'தன் குடும்பத் துக்கு விமோசனம் கிடைக் கும்; ஒருவேளை கஞ்சியா வது தன் விதவைத் தாய்க் கும் தம்பி, தங்கைக்கும் கிடைக்கும்' என எண் ணித்தான் சிங்கப்பூரில் வீட்டு வேலைக்கு ஆள் எடுக்கும் ஏஜெண்ட் பெண் தஞ்சாவூருக்கு வந் திருந்ததையறிந்து நேர்முகத் தேர்வுக்குச் சென்றாள்.

தேடி வந்த திருமகள்

பத்தாவது வரை படித்திருந்த தேவிக்கு ஓரளவு ஆங்கிலம் தெரிந்ததால் உடனே தேர் வாகி விட்டாள். ஆனால் பத்து நாள்களுக்குள் டெபாசிட் ஐம்பதாயிரம் கட்டச் சொன்ன தும் பகிரென்றது. வீட்டுக்கு வந்ததும் அம்மாவிடம் சொன்னதும், தங்கள் ஒரே சொத்தான வீட்டை அடமானம் வைத்து பணம் கொடுத்தாள்.

"நீ சிங்கப்பூருக்குப் போய் வேலை செய்து அனுப்பும் பணத்தில் சீக்கிரம் கடனை அடைத்துவிடலாம்" என தேவியின் தயக்கத்தைப் போக்கி அனுப்பி வைத்தாள். பயண நாளும் வந்தது.

"தேவி, நம்ம குடும்ப நிலையை மனசுல வைச்சு, எந்தக் கஷ்டமா னாலும் பொறுமையா இரு" எனப் புருஷன் வீட்டுக்குச் செல்லும் புதுப்பெண்ணுக்குச் சொல்வது மாதிரி ஆயிரத்தெட்டு புத்திமதிகளுட னும், தம்பி, தங்கைகளின் ஏக்கக் கண்ணீருடன் ஏஜெண்ட்டோடு சிங்கப்பூர் கிளம்பினாள்.



சிங்கப்பூர் விமான நிலையத்துக்குள் அடி யெடுத்து வைத்ததும் அவளுக்குப் பிரமிப்பாக இருந் தது. 'இதுதான் சொர்க்கமா?' தரையில் கால் வைக் கவே கூசியது. ஆச்சரியத்தோடு சுற்றுமுற்றும் பார்த்த வாறே ஏஜெண்ட்டின் பின்னால் சிறு பெட்டியுடன்

நடந்தாள். ஏஜெண்டு அக்கா அவளை வீட்டுக்கு அழைத்துச் சென்றாள். "குளிச்சுட்டு ரெடியா இரு; பத்து மணிக்குக் கஸ்டமர் வருவாங்க. அவங்கள்ல யார் வீட்டுக்குக் கூப்புடுறாங்களோ நீ அங்கதான் வேலை செய்யணும். உன் பாஸ்போர்ட், பெர்மிட் எல்லாம் நான்தான் வைச்சிருப்பேன். மாதா மாதம் உன் அம்மாவுக்கு ஐயாயிரம் ரூபாய்



அனுப்பிடுவேன். நீ லெட்டர் எழுதணும்னா என்கிட்டே குடு; பணத்தோட நானே அனுப்பிடுவேன். உன்னை வேலைக்கு எடுக்கும் வீட்டுக்காரர் மனம் கோணாதபடி நடந்தால் சம்பளம் கூடக் கிடைக்கும். சீக்கிரம் கடனை அடைச்சுட்டு, பணம், நகை சேர்த்துட்டு ஊருக்குப் போகலாம்" என ஆசை வார்த்தைகளைக் கூறினாள்.

பத்து மணியானதும் ஹாலில் பேச்சுக் குரல்கள் கேட்டன. ஏதோ புரியாத பாஷையில் பேசிக் கொண்டிருந்த ஏஜெண்ட், "தேவி, இங்கே வா!" என்று கூப்பிட்டாள்.

அறைக்குள் இருந்து மெதுவாக ஹாலுக்கு வந்தாள். அங்கே மூன்று

ஜெயஸ்ரீ ராஜ் நினைவு சிறுகதைப் போட்டி ரூ.1,000 பரிசுக் கதை

நவமணி சுந்தரம்



வடநாட்டில் அகர்வால் பிரிவினர் தீபாவளிக்கு முதல் நாளை 'சோட்டி (சின்ன) தீபாவளி' என்று அழைக்கின்றனர். அன்று 21 முதல் 51 தீபங்களை ஏற்றி வழிபடுகின்றனர். தீபாவளியை 'படா' தீபாவளி என்று 101 தீபங்கள் ஏற்றி வழிபடுகிறார்கள்.

- ஜி. ஜெயஸ்ரீ, சென்னை.

பேர், அறுபதைக் கடந்த கிழவர்கள் உட்கார்ந்திருந்தனர்.

"இவங்க வீட்லதான் உனக்கு வேலை; யாருக்குப் பிடிச்சிருக்கோ அவங்க கூடப் போகணும்" என்றாள். தேவியும் தலையாட்டினாள்.

வந்தவர்களில் இடுங்கிய கண்ணும் மஞ்சள் நிறமுமாக இருந்த சீனக் கிழவர் "ஐ லைக் திஸ் இண்டியன் கேர்ள்" என்றார். பின்பு ஆங்கிலத்திலும் புரியாத பாஷை(மலாய்)யிலும் ஏதேதோ பேசினர். அரைகுறையாக ஆங்கிலத்தில் பேசியது புரிந்தது தேவிக்கு. ஐயாயிரம் டாலர்கள் ஏஜெண்ட் கைமாறியது.

"இரண்டு வருடம் நீ இவர் வீட்டில் வேலை செய்யணும். போ, போய் பெட்டியை எடுத்து வா. இவரோடு கிளம்பு" என்றார் ஏஜெண்ட். சீனக் கிழவரின் பேரப் பிள்ளைகளைக் கவனிக்கவும், வீட்டு வேலையும் செய்யத்தான் போகிறோம் என நினைத்து அவருடன் நடையைக் கட்டினாள். வெளியில் நிறுத்தியிருந்த காரைத் திறந்து முன்னால் உட்காரச் சொல்லி காரை ஓட்ட ஆரம்பித்தார். வழியிலே தேவியுடன் தமிழில் பேச ஆரம்பித்தார். சிங்கப்பூர் மலேசியாவில் மற்ற இனத்தவர் தமிழில் பேசுவதொன்றும் ஆச்சரியமில்லை, அது தெரியாத தேவி ஆச்சரியத்துடன், "உங்களுக்குத் தமிழ் தெரியுமா?" என்றாள்.

"ம்... என் மனைவி தமிழ்ப் பெண்தான்" என்று மேலும் ஓர் ஆச்சரியத்தைத் தந்தார்.

"உனக்கு இட்லி, சாம்பார், தோசை, புளிக்குழம்பு செய்யத் தெரியுமா?" எனக் கேட்டார். "ம்.. எல்லாம் தெரியும்" என்றதும், 'நான் ரொம்ப லக்கி மேன்' என்று தனக்குள்ளே சிரித்தவாறே, "நம் வீடு வந்திருச்சு, இறங்கு" எனக் காரை நிறுத்தினார்.

அது ஒரு தரை வீடு, "நம்ப ஊர் வீடுங்க மாதிரிதான் இருக்கு" என மகிழ்ந்தாள்.

அவருடன் வீட்டுக்குள் நுழைந்ததுதான் தாமதம், 'லொள், லொள்' என்று பயங்கரச் சப்தத்துடன் பெரிய நாய் ஒன்று அவளைக் குறிவைத்துப் பாய்ந்து வந்தது. தேவி, பயந்து அலறி அந்தச் சீனக் கிழவரைக் கெட்டியாகப் பிடித்துக் கொண்டு அவர் பின்னால் பதுங்கினாள்.

அவர் நாயைப் பார்த்து, "கோ, கோ" என அதட்டியதும் வீட்டுக்குப் பின்னால் ஓடி மறைந்தது. அது சென்ற பின்னும் அவரைப் பிடித்த பிடியை விடாமல் நடுங்கிக் கொண்டிருந்தாள் தேவி.

"பயப்படாதே, மை டியர்!" என அவளை அணைத்தவாறே வீட்டுக்குள் அழைத்துச் சென்று சோபாவில் அமர வைத்தார்.

"ரொம்பப் பயந்துட்டியா?" என்று அவர் முதுகைத் தடவியதும் தேவி அவரிடமிருந்து 'படக்' என எழுந்தாள்.

"நாய்னா ரொம்பப் பயம். அதான்" என்றாள் குளறியபடியே.

"சரி, நான் என்ன வேலை செய்யணும் சொல்லுங்க. வீட்ல யாரையும்

காணோமே!" எனத் தயங்கித் தயங்கிக் கேட்கவும் சீனக் கிழவர் வாய்விட்டுச் சிரித்தார்.

"இந்த வீட்ல நான் மட்டும்தான். என் மனைவி இறந்து விட்டாள். என் பிள்ளைகள் ஆஸ்திரேலியா, அமெரிக்காவில் செட்டிலாகி விட்டனர். தனிமை என்னைக் கொல்லுது. அதுக்குத் துணையாகத்தான் நீ வந்திருக்கே." என்னைத்தான் நீ கவனிக்கணும். அதான் உன் வேலை."

தேவிக்குத் தலையில் இடி விழுந்தது போலிருந்தது. "வா, வீட்டைச் சுற்றிக் காட்டுகிறேன்" என்று எல்லா இடங்களையும் காட்டிவிட்டுத் தன் அறைக்கு அழைத்து வந்தார்.

"நான் குளிக்கணும். எனக்கு முதுகு தேய்த்து விடு" எனக் குளியலறைக்குள் சென்றவரின் பின்னால் தேவியும் உள்ளே நுழைந்தாள். என்ன நடக்கிறது என உணரும் முன்னரே கதவை மூடிவிட்டு அவள் மேல் தண்ணீரைப் பீய்ச்சியடித்தார். "ஐயே, என் துணிமணிகள் நனையுது" என அலறினாள். அவளுடைய உடல் நனைந்தது. கைகளை மார்போடு சேர்த்து வைத்துக் கொண்டு பயத்தில் நடுங்கினாள் தேவி.

கண்களில் வெறியோடு அவளை நெருங்கிய சீனக்கிழவர், அவளை நெருங்கி அவள் காதருகில், "நான் சொல்றபடி கேட்டால் நீ ராணி மாதிரி இருக்கலாம். இல்லை, நீ இல்லீகலா வேலைக்கு வந்திருக்கேன்னு உன்னைப் போலீஸ்ல புடிச்சுக் கொடுத்துருவேன். உன் குடும்பம் நடுத்தெருவுல நிற்கும்" என மிரட்டியதும் அவள் மேலும் நடுங்கி, அவரது வக்கிரச் செயல்களுக்குத் தடைசெய்யாமல் மரமாய் நின்றாள்.

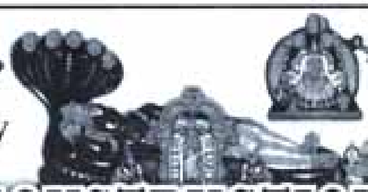
"போய் உடை மாற்றிக்கோ" எனச் சீன முதலாளி சொன்னதும்தான் சுய நினைவுக்கு வந்தாள். ஓடிச்சென்று தன் பெட்டியிலிருந்த உடையை எடுத்து மாற்றிவிட்டுத் தன் தலைவிதியை நினைத்துக் கண்ணீர் வடித்தாள்.

"உனக்காக கோமளவிலாஸ் சாப்பாடு வாங்கி வைத்திருக்கிறேன் வா!" எனக் கிழவன் கூப்பிடவும் மௌனமாய்ப் பின் தொடர்ந்தாள்.

மறுநாள் கிழவன் வெளியே அழைத்துச் சென்றார். அது ஆர்ச்சட் சாலை எனப் பெயர்ப் பலகையைப் பார்த்துத் தெரிந்து கொண்டாள். பெரிய ஷாப்பிங் சென்டருக்குக் கூட்டிப் போய் "இனிமே நீ இப்படித்தான் சட்டை போடணும்" என்றார். பாதி உடம்பை பேருக்கு மறைக்கக்கூடிய ஆடைகளை அவரே தேர்ந்தெடுத்து வாங்கிக் குவித்தார். பின் பியூட்டிபார்லருக்குக் கூட்டிச் சென்று புரியாத பாஷையில் அங்கிருந்த சீனப் பெண்ணிடம் என்னவோ சொன்னார். தேவியின் தலைமுதல் கால்வரை ஏதேதோ பூசி, கழுவி, முடியை வெட்டி, சுருட்டி, முகத்தில், உதட்டில் ஏதேதோ பூசினார்கள். புதிய அரைகுறை ஆடையைப் போடவைத்து கண்ணாடியின் முன் அவளை நிறுத்த, அது யாரோவென நினைத்தவளுக்கு, உதட்டோரமிருந்த மச்சம், அது தான்தான் எனக் காட்டிக் கொடுத்தது. தேவி உச்சகட்டமாய்



பண்டிகை சமயங்களில்
பலகாரம் செய்வதே பெரும்பாடு!
அதைவிட கஷ்டம் அதை
எறும்புகளிடமிருந்து பாதுகாப்பது.
ஸ்வீட் உள்ள பாத்திரத்தில்
கிராம்பு போட்டு வைத்தால் எறும்புகளுக்கு நோ
என்ட்ரீ சொல்லி விடலாம்.
- சி. கலைச்செல்வி, புதுக்கோட்டை.

Happy  Diwali

S.J.N. CONSTRUCTION (P) Ltd.,

Offers

BHASKARAA APARTMENTS

"Block - A". Specially designed with an unique concept of an "Individual House - within Apartment" with all round independent walls

1, Tollgate (On the Bank of River Kollidam), Trichy - 621216

Ph : 0431 - 6538377 / 2481365, 2418365 .Cell : 94433 81365, 98949 - 95364 - 65



Features

- Clear Title, Potable water & Clear Drainage System
- Reticulated Pipeline Gas System ◆ All Flats with 3 phase E.B.connection ◆ Granite working Table & Sink ◆ Two Lifts & Two Staircases Facility ◆ Ample Covered Car Parking

Amenities

- All Master Bed Room with Branded one ton A/c
- All Kitchen fitted with Electrical Exhaust Chimney
- Joint free Ceramic Flooring ◆ Generator Backup for Entire Power System
- 742.0 S.Ft, 1055.0 S.Ft, 1556.0 S.Ft

UDHAYAA

Residential Apartments & Commercial Complex (DTCP Approved)

at Heber Road, (Old Balaji Theatre), Cantonment, Trichy - 620001

Features

- Clear Title, Potable water & Clear Drainage System
- Reticulated Pipeline Gas System ◆ All Flats with 3 phase E.B. connection ◆ Granite working Table, with Sink ◆ Lifts & Staircase Facility
- Ample Covered Free Car Parking

Amenities

- All Master Bed Room with Branded one ton A/c.
- Joint free Ceramic Flooring
- Generator Backup for Entire Power System
- 755.0 S.Ft, 1196.0 S.Ft, 1520.0 S.Ft



LOAN ARRANGED FROM ALL LEADING BANKS & FINANCIAL INSTITUTIONS

For Bookings, contact : Executive Director, S.J.N. Construction (P) Ltd.,

" BHASKARAA APARTMENTS "

1, Tollgate (On the Bank of River Kollidam), Trichy - 621216

Ph : 0431 - 6538377 / 2481365,2418365 Cell : 94433 81365, 98949 - 95364 - 65

அதிர்ந்தாள்.

துரியோதனன் சபையில் பாஞ்சாலி நின்ற கோலம்தான் நினைவுக்கு வந்தது. "வாவ்... மை டியர், ஸோ பியூட்டி ஃபுல்" என்று அனைவரது எதிரிலும் கட்டிப் பிடித்தார். அந்த நிமிடமே உயிர் போய் விடாதா என்றிருந்தது தேவிக்கு.

பணத்தைக் கட்டி விட்டு பல இடங்களுக்கும் அவள் இடுப்பில் கை போட்டுக் கொண்டு சுற்றி விட்டு இரவுதான் வீட்டுக்குத் திரும்பினர். வீட்டுக்கு வந்ததும் திகில் கூடியது. சென்ற இரவு கிழம் செய்த அட்டகாசத்தை நினைத்துக் குமுறினாள். முந்தைய நாள் போலவே பலாத்காரம் தொடர்கதையானது.

கிழவன் வோங்கிற்கு வருமானம் ஏராளம். வெளியில் செல்லும் போது ஆடம்பரமான பார்ட்னர் தேவைப் படவே, பணிப்பெண்களையே தன் தேவைக்குப் பயன்படுத்திக் கொண்டார். எப்படியோ ஒரு மாதம் ஓடி விட்டது. ஒருநாள் ஏஜெண்ட் சீனரின் வீட்டுக்கு வந்தாள். அவளைப் பார்த்ததும், "ஐயோ, அக்கா... என்னை வேறு வீட்டுக்கு மாத்துங்க. உங்களுக்குப் புண்ணியமாப் போகும்" எனப் புலம்பினாள்.

"ஏய், சும்மா நிறுத்து பத்தினியாட்டம். இந்தா, உன் அம்மா போட்ட லெட்டர். மாத்தணும்னா ஐயாயிரம் வெள்ளைப் பணம் வேணும். வச்சிருக்கியா?" என அதட்டினாள்.

"அவ்வளவு தொகைக்கு நான் எங்கே போவேன்?" என்றாள்.

"அப்ப கம்முன்னு இட. கிழவன் சொல்படி கேள்; மாதா மாதம் பணம் உன் வீட்டுக்குப் போகும். இல்லை, பாஸ்போர்ட்டைக் கிழிச்சுப் போட்டுட்டு ஊருக்குப் போக முடியாமப் பண்ணிடுவேன்" என மிரட்டினாள்.

அழுதுகொண்டே அறைக்குள் ஓடிப் போய் அம்மாவின் கடிதத்தை ஆவலுடன் பிரித்தாள் தேவி. 'நீ அனுப்பிய ஐயாயிரம் ரூபாய் கிடைத்தது. வட்டி கட்டி வீட்டுச் செலவு போக ஆயிரம் ரூபாய்தான் முதலுக்குக் கட்ட முடிந்தது. அடுத்த மாதம் கொஞ்சம் கூட பணம் அனுப்பு. தம்பிக்கு சைக்கிள் வேணுமாம்' எனக் கடிதம் முழுவதும் பஞ்சப்பாட்டைப் பாடி முடித்திருந்தாள், அம்மா.

இந்த நிலையில் ஊருக்குப் போனால், கடனிலிருக்கும் வீட்டையும் இழந்து குடும்பத்தோடு நடுத்தெருவில் நிற்க வேண்டியதுதான். தன் தலைவிதி இதுதான்! இரண்டு வருடம் பல்லைக் கடித்துக் கொண்டு தன் குடும்பத்துக்காக மாதவியாக வாழ முடிவு செய்தாள்.

கிழவன் கூப்பிடும் இடத்துக்கெல்லாம் அவன் வாங்கிக் கொடுத்த அரைகுறை ஆடையில் முரண்டு பண்ணாமல் ஜோடியாக பவனி வர ஆரம்பித்தாள். பாதி நேரம் பப்பிலும், மீதி நேரம் சூதாட்டக்கூடத்திலும் கிழவனுடன் உலாவந்தாள் தேவி. அவ்வப்போது கிழவன் அன்பளிப்பாக நகைகளும் வாங்கிக் கொடுத்தான். அம்பாவாக (அன்பளிப்பு) டாலரும் தாராளமாகக் கொடுத்தான்.

இரண்டு வருடம் முடிந்ததும், "தேவி ஊருக்குப் போகிறாயா டியர்?" எனக் கேட்கவும், "இல்லை, இன்னும் உங்கக் கூட இரண்டு வருடம் இருக்கேன்" என்றாள் புன்னகையை வரவழைத்துக் கொண்டு. அந்தச் செயற்கைப் புன்னகையால் ஊரிலே இருப்பவர்களின் வயிற்றுப் பசி தீருமென்றால், அது போல நிரந்தரமாகவே சிரிக்க முடிவு செய்தாள் திரவியம் தேடி வந்த அந்தத் திருமகள்! ◘



தேங்காய் பர்பி தயாரிக்கும் போது தேங்காய்த் துருவலில் சிறிதளவு பால் சேர்த்து மிக்ஸியில் சிறிது நேரம் ஓடவிட்டால் பர்பிக்கு அதிக வெள்ளை நிறம் கிடைக்கும்.

- எஸ். மலர்விழி கோவிந்தசாமி, ஊத்தங்கரை.



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காமராஜ் சாலை, பழைய பெருங்களத்தூர்,
(வழி) தாம்பரம், சென்னை – 63. போன் : 22760612.
City Office No.7,முதல் மாடி, வேலு தெரு, மேற்கு மாம்பலம்,
(அயோத்யா மண்டபம் அருகில்) சென்னை – 33.போன் 23714942.

கிளை நிறுவனம் : புதிய எண். 16, பழைய எண். 19, முதல் மாடி, 30வது தெரு,
தில்லைகங்கா நகர், நங்கநல்லூர், சென்னை – 600 061. போன் : 22333214

தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடையீர், வணக்கம்!

நம் சக்தி பீடத்தின் சார்பில் கடந்த 18 ஆண்டுகளாக நடைபெற்று வரும் **"ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்"** தாய், தந்தையற்ற, திக்கற்ற மற்றும் வறுமை கோட்டின் கீழ் வாழும் 200 மாணவ மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நாள்தோறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பாராயணம் ஆகியவைகளுடன், நல்ல கல்வி, காலை மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன், உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவைகளும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு, நல்ல முறையில் வளர்ந்து வருகிறார்கள்.

மேலும் பகவான் ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர் ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தின் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடையாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே நடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே தாங்கள் இப்புனிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

•	காலை சிற்றுண்டி (200 பேருக்கு)	ரூ.	1,000/-
•	மதிய உணவு	ரூ.	2,000/-
•	இரவு சிற்றுண்டி	ரூ.	1,000/-
•	இனிப்பு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ.	1,000/-
•	ஒரு மாணவனுக்கு ஓராண்டிற்கு கல்வி உதவித்தொகை	ரூ.	1,000/-
•	ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஓராண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ.	12,000/-
•	குருகுலத்தின் ஒரு மாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ.	2,00,000/-

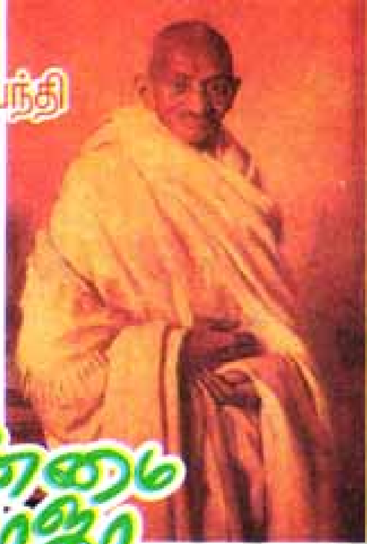
நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வருமானவரி விலக்கு உண்டு.

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தொழில்/வியாபாரம் தொடங்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், கிறிஸ்துமஸ், ரம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருந்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியைப் பகிர்ந்து கொள்ளலாம்.

தாங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம் என்ற பெயருக்கு **Cheque / DD / MO** மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

இறைவன் தொண்டில்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வாத்மானந்தர் நல்லாசியுடன்
நிர்வாகம்

2.10.06 காந்தி ஜயந்தி



உண்மை ரோஜா

• கடமைகளைச் சரிவரச் செய்யாமல், உரிமைகளுக்காகப் போராடக் கூடாது. உள்ளத் தூய்மையுடன் கடமைகளைச் செய்கின்றவனே பொதுநலத் தொண்டன்.

• முள் நிறைந்த செடியில்தான் எழில் நிறைந்த ரோஜாப் பூ மலர்கின்றது. அது போல் எதிர்ப்புகளுக்கும், தொல்லைகளுக்கும் மத்தியில்தான் உண்மை மலர்கின்றது.

• சந்தோஷமில்லாமல் செய்யும் வேலையினால் செய்கிறவருக்கும், நன்மை இல்லை. சேவையைப் பெறுகிறவர்களுக்கும் நன்மை இல்லை.

• பலம் உள்ளவர்களுக்கு உள்ள உரிமைகள் எல்லாம் பலமில்லாதவனும் பெற வேண்டும். அதுதான் உண்மையான மக்களாட்சி.

• எவன் தனக்குத்தானே கட்டுப்பாடுகளை ஏற்படுத்திக் கொள்கிறானோ அவனே சுதந்திர மனிதன்.

• பெற்றோர், தங்கள் குழந்தைகளுக்கு நல்ல கல்வி கற்பிப்பதை விட வேறொரு மேலான வெகுமதி அளிக்க முடியாது.

• மனிதனுக்கு வேண்டிய முதற் குணம் கனிவு. ஏனென்றால் அதுதான் மற்ற எல்லா இன்பங்களுக்கும் உத்திரவாதம் அளிக்கக்கூடியது.

- காந்தியடிகளின் பொன் மொழிகள்

தொகுப்பு : குமாரி குப்புசாமி, பாண்டிச்சேரி.

பிரபல ஜெம்மாலஜிஸ்ட்

கல்பனா ஸ்ரீகாந்த்

பதிலளிக்கிறார்...

ஜாதகம் இணைத்தோ அல்லது பிறந்த தேதி மாதம், வருடம் குறிப்பிட்டோ உங்கள் கேள்விகளை எழுதி அனுப்புங்க.

கடைசித் தேதி : 15.10.06



படம் : ஸ்ரீஹரி

முந்திரி கேக்

முந்திரிப் பருப்பு - ¼ கிலோ,
சர்க்கரை - ¼ கிலோ,
ஏலக்காய்ப் பொடி - 1 ஸ்பூன்,
நெய் - 50 கிராம்



தீபாவளி ஸ்பெஷல்!

செய்முறை :

முந்திரிப் பருப்பை வாணலியில் நெய் விட்டு, நன்கு பொன்னிறமாக வறுத்துக் கொள்ளவும். சற்று ஆறியதும் மிக்ஸியில் பொடித்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரையை சிறிது நீர் விட்டுப் பாகு காய்ச்சவும். கம்பிப் பாகு பதம் வந்தவுடன் முந்திரிப் பருப்புப் பொடி, ஏலக்காய்ப் பொடி போட்டுக் கிளறவும். சிறிது நெய் சேர்க்கவும். ஐந்து அல்லது ஆறாவது நிமிடத்தில் பதம் வந்துவிடும். நெய் தடவிய தட்டில் கலவையைக் கொட்டிப் பரப்பவும்.



ஆறியதும், விருப்பமான வடிவத்தில் துண்டுகள் போடவும். இதைச் செய்வது எளிது; சத்தானதும் கூட.





தயிர் பூரண சோமாஸ்

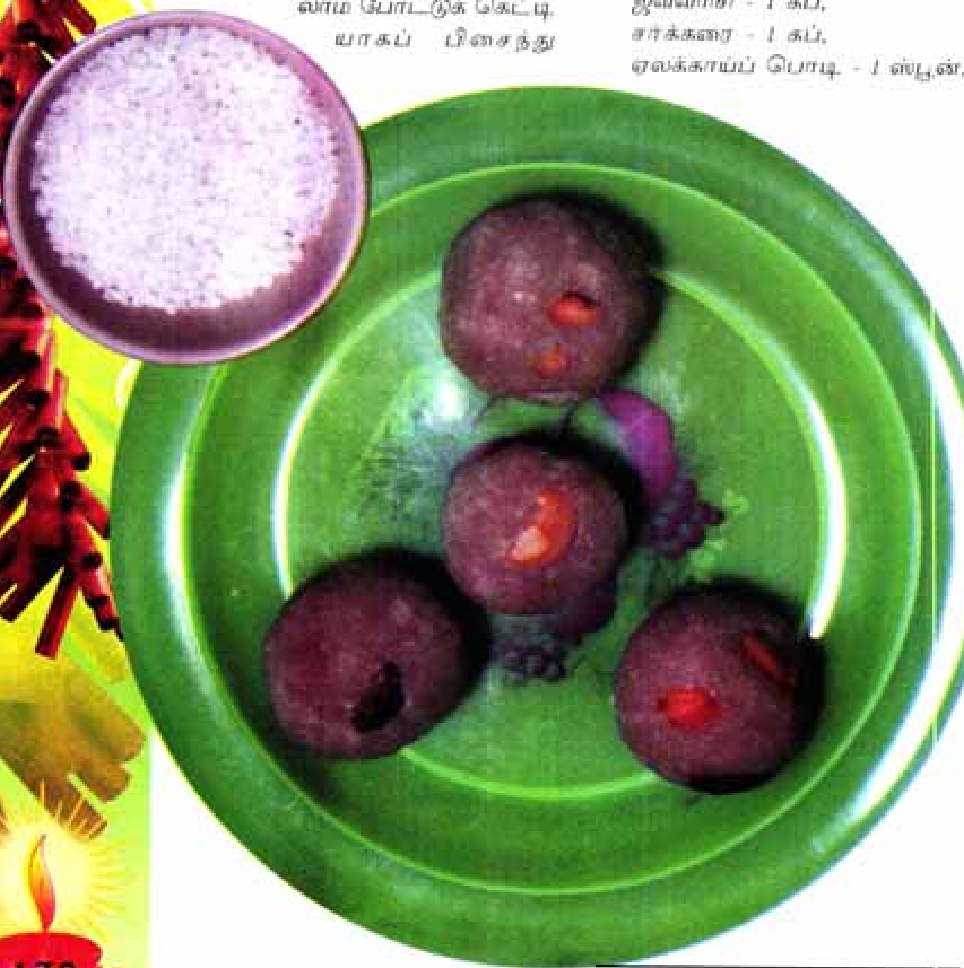
தேவை :
கெட்டித் தயிர் - 2 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப்
கிஸ்மிஸ் பழம் -சிறிது,
மைதா மாவு - 1 தம்ளர்,
பொரிக்க - நெய்.

செய்முறை : கெட்டித் தயிரைச் சுத்தமான துணியில் கொட்டிப் பிழிந்து, தண்ணீர் முழுவதையும் வடித்து விடவும். எஞ்சியிருக்கும் தயிர் விழுதில் சர்க்கரை, தேங்காய்த் துருவல், கிஸ்மிஸ் பழம், ஒரு சிட்டிகை உப்பு எல்லாம் போட்டுக் கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும்.

மைதா மாவில் சிறிது நீர் விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசைந்து சிறு அப்பளங்கள் இட்டுக் கொள்ளவும். ஒவ்வோர் அப்பளத்திலும் தயிர்ப் பூரணத்தை இரண்டிரண்டு ஸ்பூன் வைத்து மூடி, ஓரங்களைச் சேர்த்து அழுத்தி மூடவும். வாணலியில் நெய்யை விட்டுக் காய்ந்தபின், சோமாஸ்களைப் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும். வித்தியாசமான சோமாஸ்கள் எல்லோரையும் கவரும்.

ஜவ்வரிசி லட்டு

தேவை :
ஜவ்வரிசி - 1 கப்,
சர்க்கரை - 1 கப்,
ஏலக்காய்ப் பொடி - 1 ஸ்பூன்,



நெய் - 50 கிராம்,
முந்திரிப் பருப்பு,
திராட்சை.

செய்முறை :

ஜவ்வரிசியை வாணலியில் போட்டு வறுத்துக் கொள்ளவும். பின்பு அதை மிக்ஸியில் நைசாகப் பொடிக்கவும். சர்க்கரையைத் தனியாகப் பொடித்துக் கொள்ளவும். அல்லது கடைகளில் விற்கும் சர்க்கரைப் பொடியையும் பயன்படுத்தலாம். ஜவ்வரிசிப் பொடி, சர்க்கரைப் பொடி, ஏலக்காய்ப் பொடி, நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, திராட்சை, நெய் அனைத்தையும் கலந்து பிசைந்து உருண்டைகள் பிடிக்கவும். தேவைப்பட்டால் சிறிது பால் தெளித்துக் கொள்ளலாம். இந்த இனிப்பை விரைவில் செய்து விடலாம்.



ஆர். ராஜலட்சுமி

கரம் பட்டாணி

தேவை :

பட்டாணி - 1 தம்ளர்,
மிளகு, சீரகம் - 1 ஸ்பூன்,
கறிவேப்பிலை,
உப்பு - தேவைக்கு,
நெய் - சிறிது.

செய்முறை :

பட்டாணியை ஊறவைத்து தோலை நீக்கவும். மிளகு, சீரகம், கறிவேப்பிலையை சிறிது நெய் விட்டு வறுத்து உப்பு சேர்த்து பொடிக்கவும். வாணலியில் சிறிது நெய் ஊற்றி, காய்ந்ததும், பட்டாணிகளைப் போட்டு வறுத்து ஒரு தட்டில் கொட்டி, அரைத்த பொடியைக் கலந்து பிசறவும்.





- ஆர். ராஜலட்சுமி, கரூர்.



இப்படித்தான்
சில
கெமிக்கல் காஸ்மெடிக்ஸ்
உங்கள் சருமத்தை பாதிக்கின்றது
சில கெமிக்கல் காஸ்மெடிக்ஸ் நன்மையை விட
தீமையே அதிகம் ஏற்படுத்துகிறது.
சூரிய ஒளியில் வெளிப்படும் பொழுது
சருமத்தின் அணுக்களை பாதிக்கின்றது.
அறிமுகமாகிறது
Team EUBIO CARE
Team Eubio Care's
SKIN AND BODY CARE RANGE
விரைவில் இந்திரா நகரில்...
Team Health Shoppe
Team Eubio Care
சென்னை-600 048. தொ.பே.044-22750502

அலங்காரம்

தீபாவளி அன்று எல்லோரும் புத்தாடையில் 'பளிச்' என்று இருக்கும் போது இல்லத்தரசிகளின் நிலைமையே வேறு. கசங்கிய புடைவையோடு, ஈரக் கூந்தலை உலர்த்தக் கூட நேரமில்லாமல், சமையலறையில் பிஸியாக இருப்பார்கள். ''எங்களுக்கும் அழகாக அலங்கரித்துக் கொள்ள ஆசைதான். ஆனால்...'' என்று நீங்கள் இழுப்பது புரிகிறது. தீபாவளி விருந்துக்கான மெனுவை சட்டுபுட்டென்று முடிக்கவும். நாலே ஐட்டமாக இருந்தாலும், சுவையாகச் சமைத்து விட்டு, நீங்களும் 'ஜம்'மென்று டிரஸ் செய்து கொள்ளுங்கள். ஆறிலிருந்து அறுபது வரை உள்ள பெண்களுக்கான பண்டிகை மேக்கப் பற்றி உங்களுக்குச் சில யோசனைகள் தருகிறார் சென்னை, விருகம்பாக்கத்தில் உள்ள ஷில்பா பியூட்டி பார்லரின் அழகுக் கலைஞர் லக்ஷ்மி ரவி.

6-60 க்ளிக் மேக்கப்!



எட்டு வயதுக்குட்பட்ட குழந்தைகளுக்கு

''எட்டு வயதுக்குட்பட்ட குழந்தைகளுக்கு மேக்கப் தேவையில்லை. லிப்ஸ்டிக் எல்லாம் போட்டு விட்டால், குழந்தைகள் அழிந்து விடும் என்று வாயே திறக்காமல் இருப்பார்கள். அவர்களை ஜாலியாகப் பேசிக் கொண்டு, ஸ்வீட் எல்லாம் சாப்பிட்டுக் கொண்டு இருக்க விடுங்க.

'பளிச்' என்று தலை சீவி, புத்தாடை அணிவித்தாலே போதும். காலுக்கு ஷூ மிக மிக அவசியம். யாராவது கொளுத்திப் போட்ட கம்பி மத்தாப்பு, தரைச் சக்கரம் போன்றவற்றைக் குழந்தைகள் கவனக் குறைவாக மிதிக்க நேர்ந்தாலும், தீக்காயம் ஏற்படாது.

நகைகள் தேவையில்லை. ஃபேன்ஸி

மணி மாலைகளே போதும். அன்றலர்ந்த ரோஜாவுக்கு இணையாகச் சுற்றிச் சுற்றி வரும் உங்கள் செல்லம்!

இளம்பெண்களுக்கு

பட்டுப் பாவாடை, காக்ரா சோளி, சல்வார் போன்ற உடைகள் மிகவும் பாந்தமாக இருக்கும்.

இலேசாக காம்பாக்ட் பௌடரைப் பூசி, கண்மை அல்லது ஐ லைனர் இட்டு கண்களை அழகுபடுத்தவும். உடைக்கு ஏற்ற லிப் கிளாஸ், நெயில் பாலீஷ் போன்றவை இன்னும் அழகூட்டும். காலை வேளையில் இயற்கை நிறங்களையும், மாலை மேக்கப்புக்கு அடர்த்தியான வண்ணங்களையும் பயன்படுத்தவும்.





• லக்ஷ்மி ரவி



• ஷில்பா - ரேஷ்மா

ஜிகினா, கல், முத்து பதித்த விதவிதமான ஸ்டிக்கர் பொட்டுகள் கிடைக்கின்றன. முக அமைப்புக்கும் உடையின் நிறத்துக்கும் ஏற்ற பொட்டு டிசைனைத் தேர்ந்தெடுக்கவும்.

இரட்டை ஜடை, ஃப்ரெஞ்ச் பின்னல், உச்சி முடியை பின்பக்கமாக 'பாக் கூம்ப்' செய்து கிளப் போட்டு, அப்படியே விட்டு விடுவது என சிகை அலங்காரம் செய்து கொள்ளுங்கள்.

மேட்சிங் வளையல், சோக்கர் அல்லது லாங் செயின் என உங்கள் ரசனைக்கு ஏற்ப நாகரிகத் தேர்வு செய்யவும். "யார் இந்த குட்டி தேவதை?" என்று அகலக் கண் விரிப்பார்கள் அனைவரும்!

நாற்பது வயதுக்குட்பட்டவர்களுக்கு :

உங்களுடைய சருமத்துக்குப் பொருந்தக்கூடிய லிக்விட் ஃபவுண்

டேஷனைத் தேர்ந்தெடுத்து, முகம், கழுத்து, தோள் பகுதி, காதுமடல் என எல்லா இடத்திலும் சீராகப் பூசவும்.

லூஸ் பவுடர், டின்டட் பவுடர் என உங்கள் விருப்பத்துக்கு ஏற்பப் பூசவும். ஐலைனர் கண்டிப்பாகப் பயன்படுத்தவும். ஃபெதர் ஸ்ட்ரோக் முறையில் ஐப்ரோவை அழகுபடுத்தவும். நெயில் பாலீஷ், லிப்ஸ்டிக் எல்லாமே ஆரஞ்சு, மெரூன் போன்ற அடர்ந்த நிறங்களில் இருக்கலாம்.

ஷிஃபான், ஜார்ஜட், பேப்பர் சில்க், த்ரெட் வர்க், எம்ப்ராய்டரி வர்க் செய்யப்பட்ட ஃபேன்ஸி ரகப் புடைவைகள் என வண்ணமயமாக உடுத்திக் கொண்டு அசத்துங்க!

பார்டர் வைத்த ஷார்ட் ஸ்லீவ், பீட் வர்க் ரவிக்கைகள் உங்கள் அழகுக்கு கட்டியம் கூறும்.

உங்கள் ஆடையில் உள்ள அடிப்படை நிறம், டிசைனுக்குப் பொருத்தமாக நீங்களே ஒரு புது டிசைனை பொட்டாக வரைந்து கொண்டால் முக அழகு முழுமையடையும்.

கூந்தலின் தன்மை, அளவைப் பொறுத்து, லூஸ் பின்னலோ, ஃப்ரீ ஸ்டைலோ, ஃபிஷ்டெயில் பின்னலோ போட்டு, பூ வைத்துக் கொள்ளவும்.

ஃபேன்ஸியான செமி ஃப்ரீஷியஸ் நகைகளை மேட்சாக அணிந்து, மெள்ள நடை போடுங்கள்.

"நிலவு ஒரு பெண்ணாகி..." என்ற பாட்டைப் பாடி, உங்கள் தோழிகளே பாராட்டுவார்கள்!

ஐம்பது வயதுக்குட்பட்டவர்களுக்கு :

நடுத்தர வயதுப் பெண்கள் காடியாக மேக்கப் செய்து கொள்ளக் கூடாது. உங்கள் ஆடையும் மேக்-அப்பும் பொருத்தமாக இருக்க வேண்டும்.

புடைவை கிராண்டாக இருந்தால், மேக்கப் மற்றும் நகைகளைக் குறைக்கவும். டிரஸ் சிம்பிளாக இருந்தால், ஹெவி ஜுவல்ஸ், கிராண்ட் மேக்கப் போடலாம். பெங்கால் காட்டன், காஞ்சிக் காட்டன், பட்டு, பாலிகாட், என விதவிதமான புடைவைகள் எண்ணற்ற நிறங்களில் குவிந்துள்ளன.

சரியாகப் பொருந்தக்கூடிய ரவிக்கை அணிந்து, புடைவையை நேர்த்தியாக அணிந்து கொண்டாலே, பத்து வயது குறைந்து விடும்.

குதிரை வால் கொண்டை, தளர்ந்த பின்னல், விதவிதமான 'நாட்ஸ்' என உங்கள் முகத்துக்குப் பொருத்தமான ஹேர் ஸ்டைலை செய்து கொள்ளுங்க. ஃப்ரெஷ்ஷா தலைநிறைய பூ வைச்சு, சின்னதா ஒரு சிரிப்பு சிரிச்சா, உங்க வீட்டிலும் ஒரு மினி தீபாவளி வந்து நிற்கும்!

கல் பதித்த லைட் வெயிட் நகைகள், முத்து மணிகள், வெள்ளி நகைகள், மெல்லிய வளையல்கள் தனி எழில் சேர்க்கும்.

ஐம்பது வயதைத் தாண்டியவர்களுக்கு :

அதிக மேக்கப் தேவையில்லை. லூஸ் பௌடர் போட்ட லைட்டான மேக்கப் போதுமானது. இளம் ரோஜா, இளம் பச்சை, வான் நீலம் போன்ற நிறங்களில் மெல்லிய ஜரிகை போட்ட பட்டு, பருத்தி, கத்வால் போன்ற புடைவைகளை அணியவும். கல் பதித்த நகைகளைத் தவிர்த்து, சிம்பிளான தங்க நகைகளை அணியுங்க. உங்கள் வயது எதுவாக இருந்தாலும் மேக்கப் போடுவதால், உங்கள் கம்பீரம் கூட வேண்டுமே தவிர, குறையக் கூடாது."

"தீபாவளியை ஆரவாரமாக மட்டுமில்லாமல், அழகாகவும் கொண்டாட இந்த டிப்ஸ் போதுமல்லவா?" என்கிறார் லக்ஷ்மி ரவி.

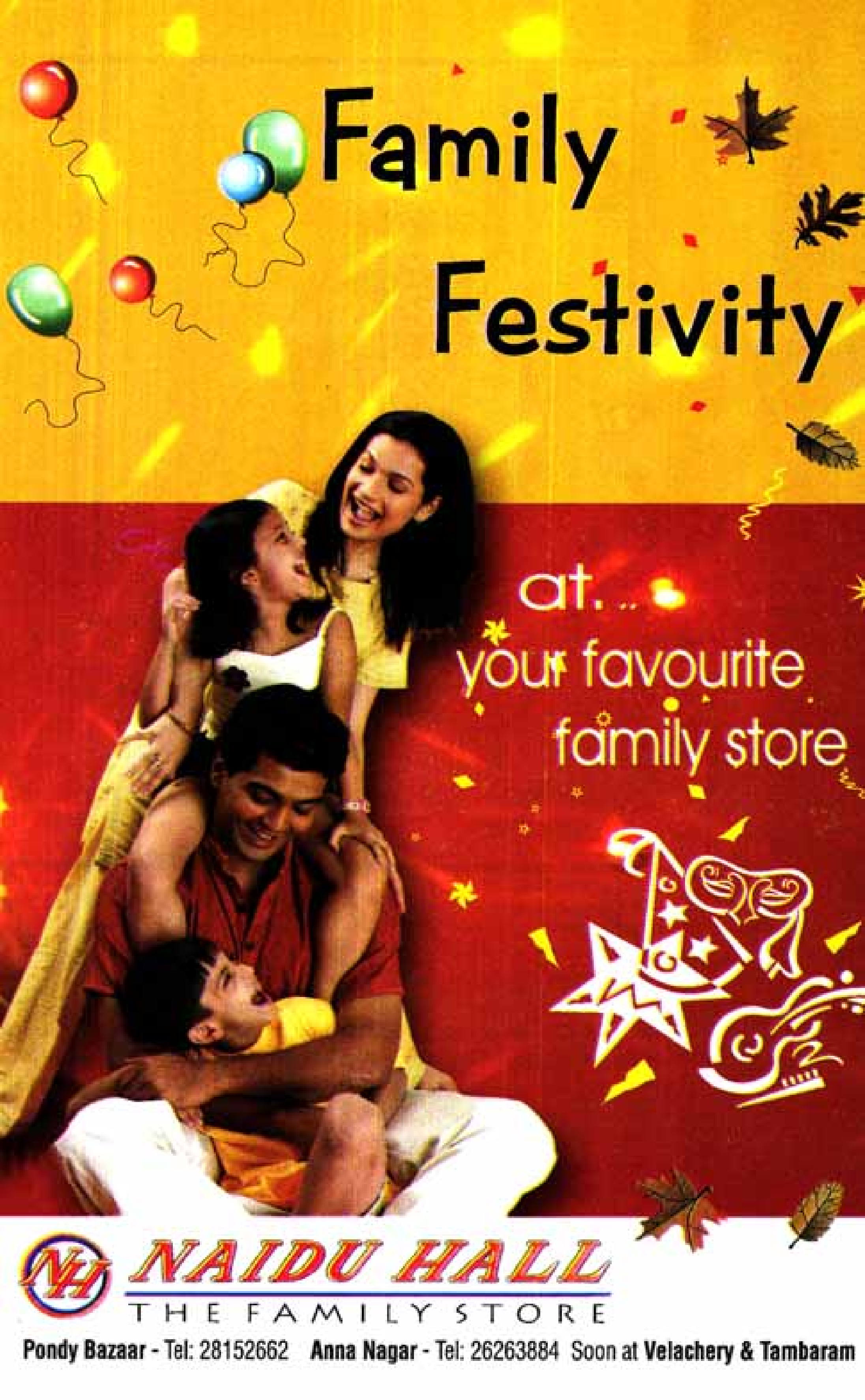
- அம்முலு

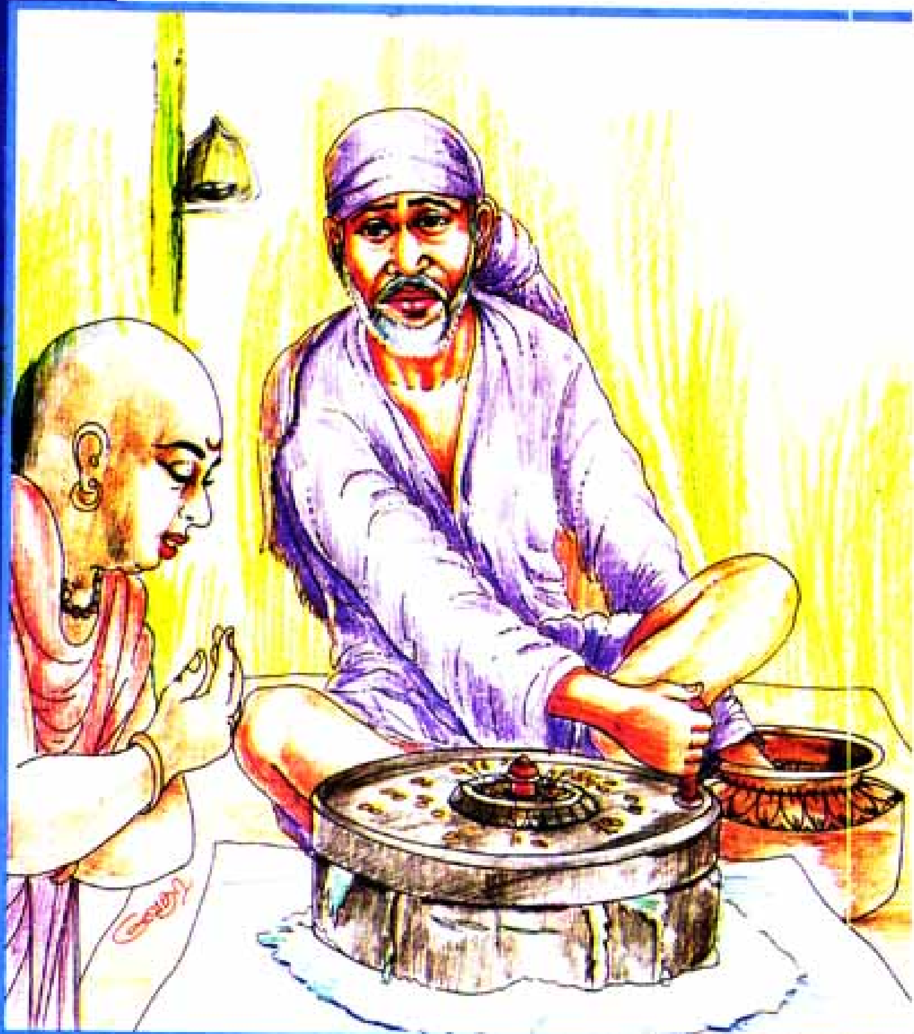
ஆஹா 50!



தீபாவளி எண்ணெயில் ஒரு வெற்றிலை, ஓமம் போட்டுக் காய்ச்சலாம். அல்லது புழுங்கல் அரிசி ஒரு ஸ்பூன், உ. பருப்பு ஒரு ஸ்பூன் போட்டும் எண்ணெய் காய்ச்சலாம். சளித் தொந்தரவு வராது.

- என். விஜயலெட்சுமி,
திருக்கோவிலூர்.


Family
Festivity
at...
your favourite
family store
NH
NAIDU HALL
THE FAMILY STORE
Pondy Bazaar - Tel: 28152662 Anna Nagar - Tel: 26263884 Soon at Velachery & Tambaram



அது ஒரு தீபாவளி நன்னாள். ஷீரடியே புதுக் கோலம் பூண்டு, பண்டிகையைக் கொண்டாடிக் கொண்டிருந்தது. சரவெடிகளும், வாண வேடிக்கைகளும் தந்த ஒலியும் ஒளியும் மக்களின் மகிழ்ச்சியைத் தூண்டுவதாக இருந்தன.

பாபா, தனிமையில் அமர்ந்து கொண்டிருந்தார். 'தகதக' எனக் கனன்றுக் கொண்டிருந்த 'தூனி'க்கு எதிரே உட்கார்ந்து, காய்ந்த விறகு களை நுழைத்துக் கொண்டிருந்தார். முதல் இரண்டு கட்டைகளை, சாவதானமாக நுழைத்தவர், அடுத்த கட்டையை எடுக்காமல் ஏதோ சிந்தித்தார். அவரது முகம் இலேசாக இறுகியது. என்ன நினைத்தாரோ, அடுத்த விநாடி, தமது கரத்தையே தூனியின் உள்ளே நுழைத்து விட்டார். அக்னிபகவானுக்கு ஓர் அதிர்ச்சி! 'தெய்வத்தின் திருக்கரத்தை எரிப்பதா...?' யோசிப்பதற்குள், பாபாவின் கரம் வெந்து கருகி விட்டது.

அதைப் பார்த்துவிட்ட வேலையாள் மாதவ்வும், மாதவ்ராவ் தேஷ்பாண்டேயும் அலறித் துடித்துக்கொண்டு ஓடோடி வந்தனர்.

பூஞ்சாரலாய் மழை தூறும் போது, நாம் கைநீட்டி, அந்தக் குளிர்ச்சியை

அனுராதா சேகர்

ஆசீர்வாதத் தொடர்–6



சரணம் ஷீரடி சாயி!

வந்தது.

"தொலைதூரத்தில், ஏதோ ஓர் இடத்தில், கொல்லனின் மனைவி ஒருத்தி உலைக்களத்தில் இருந்த துருத்தியில் வேலை செய்து கொண்டிருந்தாள். அவளது கணவன் குரல் கொடுக்கவே, இடுப்பில் இருந்த குழந்தையை இறக்கிவிட்டு, அவள் அவசரமாக ஓடினாள். அந்தக் குழந்தையோ, உலைக்களத்தில் நழுவி விழுந்து விட்டது. நான் உடனே உலைக்களத்தில் கையை விட்டுக் குழந்தையின் மீது தீக் கொழுந்திகள் படாத படி, தாங்கிக் கொண்

அனுபவிப்போமே... அதுபோல, தீக்குள் கை நீட்டிக்கொண்டு முகமெல்லாம் சிரிப்பாக உட்கார்ந்திருந்தார் பாபா.

மாதவ்ராவ், தம் கைகளை பாபாவின் இடுப்பில் கொடுத்துச் சேர்த்து, பின்னால் இழுத்து விட்டார். வேலையான் மாதவ்வுக்கோ கருகிய கையைப் பார்த்து மயக்கமே வந்து விட்டது.

"ஐயோ... எம் இறைவனே... எதற்காக இப்படிச் செய்தீர்கள்?" என்று மாதவ்ராவ் நெஞ்சம் பதறியவாறே, பாபாவைப் பிடித்து உலுக்கினார்.

பாபாவுக்கு அப்போதுதான் சுயநினைவே

டேன். என்னுடைய கை வெந்து போனால் என்ன? அந்தப் பச்சிளம் குழந்தை காப்பாற்றப்பட்டதே. இறைவனுக்கு நன்றி!" என்றார் பாபா புன்முறுவலுடன்.

ஷீரடியில் பாபா அணிந்த உடைகள், பயன்படுத்திய செருப்பு, பிரம்பு, கட்டில், மண்

பானை, திருகைகள் போன்றவை பக்தர்களின் பார்வைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ளன.

திருகை என்றதுமே பாபாவின் இன்னோர் அற்புதச் செயல் நினைவுக்கு வருகிறது.

அது ஓர் இளங் காலை நேரம். பாபா, கோதுமையை அரைக்கும் பணிக்குத் தயாரானார்.

கோதுமையை ஒவ்வொரு பிடியாக எடுத்து, அள்ளிப் போட்டுத் திரிக்கத் தொடங்கினார்.

"பாபா கைவிடாமல் கோதுமையைத் திரித்துக் கொண்டு உட்கார்ந்திருக்கிறார்" என்ற செய்தி ஊரெங்கும் பரவ, ஒரு சிறிய கூட்டம் அங்கே கூடி விட்டது.

"ஒரு மூட்டை கோதுமையை அரைத்து என்ன தான் செய்யப் போகிறார்?" என்று வியந்த சில பெண்கள், பாபாவை நகரச் சொல்லிவிட்டு, தாங்களும் அரைத்தனர்.



எல்லாக் கோதுமையும் மாவாகத் திரிக்கப்பட்டு, ஒரு மூலையில் குவிந்து கிடக்க, பாபா கண்களை மூடித் தியானத்தில் அமர்ந்து விட்டார்.

"பிச்சை எடுத்து உண்ணும் இவருக்கு இவ்வளவு கோதுமை மாவு எதற்கு? நம்ம வீட்டுக்கு எடுத்துச் செல்வோம்" என்று பேசிக் கொண்டே பெண்கள், கோதுமை மாவைப் பங்கு போட்டுக் கொள்ளத் தொடங்கினார்கள்.

அதைக் கேட்ட பாபா, "இந்த மாவை எடுத்துக்கொண்டு ஷீரடியின் கிராம எல்லைக்குச் சென்று கொட்டிவிட்டு வாருங்கள்" என்று கண்டிப்புடன் சொன்னார்.

'நான் முழுக்க இடுப்பு ஒடிய அரைத்ததைக் கொட்டி விட்டு வருவதா?' என்று அந்தப் பெண்களுக்குக் கோபம் வந்தது. ஆனால் அப்படி ஏன் செய்யச் சொன்னார் என்று புரியவில்லை. இருப்பினும் அமைதியாக வெளியேறி அப்படியே செய்தார்கள்.

மகால்சாபதி மட்டும் மெள்ள பாபாவை நெருங்கி, அதைப் பற்றிக் கேட்டார்.

"ஊர் முழுக்க காலரா நோய் பரவியிருக்கிறது. அதை உடனே அழிக்கவே அப்படிச் செய்தேன். இங்கே அரைக்கப்பட்டது கோதுமை அல்ல; காலரா நோய்" என்றார் பாபா.

பக்கிரியின் வார்த்தைகள் சத்தியம் தான்! அடுத்தகணம் காலரா நோய் கட்டுக்குள் வந்தது. நோயால் பாதிக்கப்பட்டுக் கிடந்தவர்கள் கூட, விரைவில் குணம் அடைந்தார்கள்.

பாபாவின் அற்புத லீலைகளுக்கு எல்லை ஏது... நமது கர்மவினைகளை எல்லாம், அரவைக் கல்லில் அரைத்து நம்மைக் காப்பாற்றிக் கொண்டேதான் இருக்கிறார்.

ஷீரடிக்குச் சென்றால், புனிதத் தூணிக்கு மிக அருகில் வைக்கப்பட்டிருக்கும் கோதுமை மூட்டையையும் அரவைக் கல்லையும் தரிசியுங்கள். அந்த அரவைக் கல் பாபா பயன்படுத்தியது.

தமது வயலில் விளைந்த கோதுமையில் ஒரு மூட்டையை பாலாஜி நிவாஸ்கர் என்ற பக்தர் பாபாவுக்குக் காணிக்கையாகத் தருவாராம். அதன் நினைவாக ஆண்டுதோறும் புதிதாக ஒரு மூட்டை கோதுமை வாங்கி, பக்தர்களின் தரிசனத்துக்காக வைக்கிறார்கள்.

பாபாவுக்கு விளக்குகள் என்றால் கொள்ளைப் பிரியம்! மாலைப் பொழுதுகளில், மசூதியில் விளக்கேற்றி, அது விடிய விடிய எரிவதை அருகிலிருந்து பார்த்துக் கொண்டிருப்பார். அதற்காக, பக்கத்தில் இருந்த கடைகளில் இலவசமாக எண்ணெய் பெற்று வந்தார். ஒருநாள் அந்த எண்ணெய் வியாபாரிகளின் எண்ணம் மாறியது.

(பக்தி பெருகும்)


get noticed!
Jensons
SHIRTS



புடைவை பரிசு!!

செப்டெம்பர் மங்கையர் மலரில் இணைக்கப்பட்டிருந்த கருத்துக் கணிப்புப் படிவத்தை நிரப்பி அனுப்பி, உங்கள் மனதுக்கினிய 'மங்கையர் மலரை' மேலும் மெருகேற்ற உதவியுள்ளீர்கள். பயனுள்ள தகவல்களை/யோசனைகளை அள்ளி வழங்கியிருக்கிறீர்கள். நன்றி வாசகியரே... மிக்க நன்றி!

அவற்றையெல்லாம் பிரபல கருத்துக் கணிப்பு ஆய்வுக் குழு ஒன்று பரிசீலித்து வருகிறது. ஏற்கெனவே தெரிவித்தபடி குலுக்கல் முறையில் தேர்ந்தெடுக்கப்படும் 100 பேருக்கு பரிசு வீடு தேடி வரும். காத்திருங்க!

அப்புறம், இன்னொரு ஸ்வீட் நியூஸ்!

எண்ணற்ற வாசகியரின் விருப்பத்துக்கு இணங்கி இரண்டு அதிரடி தொடர்கள் உடனுக்குடன் அடுத்த இதழிலேயே ஆரம்பம்... அது என்ன என்று கண்டுபிடியுங்க... பார்ப்போம்!

யோகா? சித்தா? அக்யுபங்சர்?
சுயவேலை? டீனேஜ்?

சரியாகக் கண்டுபிடித்து எழுதுபவர்களுள், 5 பேருக்கு குலுக்கல் முறையில் அழகிய புடைவை பரிசு!

'இதுதானா... சரிதானா?' என்று குறிப்பிட்டு, அஞ்சலட்டையில் மட்டுமே எழுதி அனுப்புங்க!

கடைசித் தேதி : 16.10.06

படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

முத்தும் மலரும்!

மங்கையர் மலரும் தூத்துக்குடி ஸ்பிக் நகர் மகளிர் மன்றமும் இணைந்து சமீபத்தில் தூத்துக்குடி ஸ்பிக் நகர் ஜிம்கானா புல்வெளி அரங்கில் நடத்திய கோலாகலமான வாசகர் விழாவில் வாசகர் கருத்தரங்கம், மாறுவேடப் போட்டி, கவியரங்கம், நாட்டிய நிகழ்ச்சி என எண்ணற்ற பல்சுவை நிகழ்ச்சிகள் இனிதே நடந்தேறின. இதோ சில நினைவில் நிற்கும் கிளிக்ஸ்!





• பாரதி மீசையும்...



• இந்த ஆட்டம் போதுமா?



• செவிக்குணவு...

கவியரங்கில் வாசிக்கப்பட்ட சில கவிதைகள் :

தாய்மை

அழகின் உச்சம்
பெண்மையின் முழுமை
முழுமையான பெண்மை.
தாய்மை
அன்பின் எல்லை
எதையும் எதிர்பார்ப்பதில்லை.
எதையும் கேட்பதில்லை.
மாறாகக் கொடுக்கிறது.
பிரம்மாண்டம் என்பது
யாரும் ஏற முடியாத சிகரங்கள்
மட்டுமல்ல,
பனித்துளியுள் சூரியன்
தெரிவதும்தான்.
தாய்மையும்
பரிதியின் கதிர் போல
தூய்மையானது, எளிமையானது.
புனிதமானது.

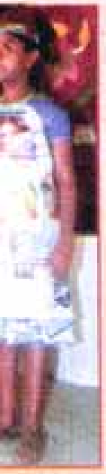
- எம்.எஸ். நரேந்திரன்

மென்மை

தாயின் மென்மையான உபசரிப்பு
தந்தையின் மென்மையான
வார்த்தைகள்
காதலியின் மென்மையான பார்வை
குழந்தையின் மென்மையான
முத்தம்
சான்றோனின் மென்மையான
பாராட்டு
இப்படி எத்தனையோ
மென்மையான செயல்களுக்காய்
மனிதமனம்
மண்டியிட்டு ஏங்கி நிற்க
மென்மையைப் போற்றுவீர்
எனில் -
பெண்மையைப் போற்றுவீர்!

- நாகநந்தினி ஜெயப்பிரகாஷ்

வாசகர் விழா









குடுகுடுப்பை ஓசையும்...



• மங்கையர் சக்தி... மகத்தான சக்தி!



• கேள்வியின் நாயகி!

பொறுமை

ஆண்மைக்கு அவசியம்.
பெண்மைக்கு அத்தியாவசியம்
பொறுமை -
ஆண்மைக்கு ஆடை.
பெண்மைக்கு அங்கம்.
பொறுமையிழந்த ஆண்மை
காட்டாறு.
பொறுமையிழந்த பெண்மை சுனாமி.
பொறுமை பூண்ட பெண்மை
பெருமைக் கூடு.
பொறுமை எனும் நகையும்
புன்னகையும் பூணும் பெண்ணால்
அகப்பையில் ஆனந்தம்
நிறைந்திருக்கும்.
பணப்பையும் வற்றாது
வளர்ந்திருக்கும்.

- நாவலடி கார்த்திகேயன்.

பெருமை

எங்கெங்கு காணினும்
பெண்ணினம்
எத்துறை இல்லை இன்றெம்மிடம்
அடுப்படியிலும் இருப்பாள்
ஆகாயத்திலும் பறப்பாள்
இடுப்பொடிக்கும் வேலையெனினும்
கண்ணிமைக்கும்
நொடிப்பொழுதில் செய்திடுவாள்
உலகையே வலம் வருவாள்
ஊறு செய்திடாள்.
எளிமையாய் இருப்பாள்
ஏணியாயும் ஏற்றிடுவாள். ஐயமற
ஒற்றுமைக்கு உதவிடுவாள்
ஓடம் போல் கரை சேர்த்திடுவாள்
ஔடதமாய் மாறி அனைவரையும்
பேணிடுவாள்

- ரஹ்மத்நிஷா பீர்முகமது

எம். ஜெயந்தி ராஜன், சென்னை 33.

சென்னை, மேற்கு மாம்பலத்தைச் சேர்ந்த லலிதா என்ற பெண்ணின் கொலை சம்பவத்தில், சரியான துப்புக் கொடுத்து குற்றவாளியை வசமாக மாட்டி விட்டதே மங்கையர் மலர் பத்திரிகை?

மங்கையர் மலரின் நீண்ட நாள் வாசகியான திருமதி லலிதா சந்திரசேகரனின் மறைவுக்கு வாசகர் சார்பில் ஆழ்ந்த அனுதாபங்களைத் தெரிவிக்கிறேன்.

நமது வாசகியருக்கு, நல்லதொரு தோழியாக, உற்றதொரு உறவாக இருந்து பலவகையிலும் உதவி வரும் 'மங்கையர் மலர்', லலிதாவின் கொலையிலும் மௌன சாட்சியாக நின்று நீதியைக் காப்பாற்றியுள்ளது. உயிர் பிரிந்த தோழிக்கும் உதவிய உன்னதத்தை என்னென்று சொல்ல?

எஸ். வேணுகோபாலன், காஞ்சீபுரம் - 2.



* பிடிச்ச அம்மா!

மாதரை நம்பாதே;" "சீறும் பாம்பை நம்பு; சிரிக்கும் பெண்ணை நம்பாதே!" இப்படிப் பெண்களை இகழும் பழமொழிகளைக் கேட்டால் என்ன தோன்றும்?

"ஏன் இவ்வளவு பயம்?" என்று கேட்கத் தோன்றும். ஆண்களுக்கு தங்கள் மீது நம்பிக்கை இல்லாமல் போகும் போதுதான் பதற்றம் ஏற்படுகிறது. பெண்கள் எல்லாவற்றிலும் உயர உயர, ஒருவித காம்ப்ளெக்ஸ் ஏற்பட்டு, ஏதாவது சொல்லி மட்டம் தட்டுவது ஆண்களின் ரொம்பக் காலப் பழக்கம்.

கௌரவமாக நடத்தப்படும் பெண்கள் ஆண்களை நம்புவார்கள். தவறான எண்ணங்களுடன் அணுகும் ஆண்களிடம், நேற்றல்ல, இன்றல்ல...

குற்றவாளியை மாட்டி விட்டதே!

சரி, உங்களுக்குப் பிடிச்ச அப்பா நடிகரைச் சொல்லிட்டீங்க.. அம்மா நடிகை யார்?

போச்சுடா! அப்படியே பிடிச்ச தங்கை நடிகை, தம்பி நடிகன், வில்லி நடிகை, அமெரிக்க மாப்பிள்ளைனு ஒரே பிடியா பிடிச்சுடும் போலிருக்கே!

அம்மா நடிகையைப் பொறுத்தவரை, அவரா இவரான்னு குழம்பவே தேவையில்லை. எதிர்ப்பே இல்லாம ஜெயிச்சுடுவாங்க.. ஆச்சி மனோரம்மா!



ஆர். லலிதா, சென்னை - 18.

"சேலை கட்டிய

-அனுஷா நடராஜன்



என்றுமே பெண்கள் பாம்பாகத்தான் சீறுவார்கள்.

எஸ். பத்மா,
கடலூர் - 2.

அனுஷா அடிக்கடி முணுமுணுக்கும் பாடல் எது?

'வேட்டையாடு விளையாடு' படத்தில் வரும் 'பார்த்த முதல் நாளே!' பாடல்தான்! மெல்லிய தென்றலாய் வருடுகிறது அந்த



* தாமரை

மெலடி.

இன்னொரு விஷயம் கவனிச்சீங்களா? கமல், கமலினி நடிக்க, பாடலாசிரியர் தாமரை எழுதிய பாடல் அது! கேள்வி கேட்டிருப்பவர் பத்மா.. அடடா! லோட்டஸ் கூட்டணி கலக்கிடுச்சே!

எஸ். விஜயராணி,
ஓசூர்.

'நவராத்திரி ஸ்பெஷல்' இதழுக்கு, நான் நிறைய டிப்ஸ் எழுதியிருந்தேன்... ஒன்றைக் கூட தேர்வு செய்யவில்லை... இப்படி என்னை ஏமாற்றலாமா?

பத்து விரல்களையும் நெஞ்சுக்கு நேரே குவித்து, வணங்கி மன்னிப்புக் கேட்டுக் கொள்கிறேன். உங்களைப் போலவே பலரும் ஏமாந்து போயிருப்பார்கள்.. ஸாரி...!

'நவராத்திரி சம்பிரதாயங்கள்' (எஸ். செல்லம்மாள், வேளச்சேரி)

'கொலுவை ஒலியும் ஒளியும் நிகழ்ச்சியாக மாற்றுங்கள்' (கமலநாதன் - திருவனந்தபுரம்)



* கமலினி - கமல்

'காலக் கொலு' (எஸ். ஷண்முகப்ரியா, சென்னை - 38)

'சுண்டலுக்காகவே நான்!'' (ஆர். ஜெயஸ்ரீ, பத்ராவதி)

'நவராத்திரி அழைப்பிதழ்' (பங்கஜம் ராமச்சந்திரன், சேலம் -5)

'நவராத்திரி பாயச வகை' (கே. ராஜலட்சுமி, நங்கநல்லூர்)

'நலம் தரும் நவதுர்கா' (கிரிஜா நரசிம்மன், சென்னை - 102)



பத்து ஏலக்காய், 8 கிராம்பு, ½ ஜாதிக்காய், ஒரு பிடி சர்க்கரையை, மிக்ஸியில் பொடி பண்ணி வைத்துக் கொண்டால் பண்டிகை நாட்களில் பாயசத்துக்குப் போடலாம். - பி. கோமளா, கல்லாக்கம்.

'அஷ்டலக்ஷ்மியும் நம்முள் அடக்கம் (என். ஷாந்தா, கடலூர்)

'செல்ஃபோனில் கொலு!' (ராதா ஸ்ரீதர் - சென்னை - 33)

போன்ற பல வாசகர்களின் படைப்புகள் நன்றாக இருந்தும் இடம் பற்றாக்குறை காரணமாக பிரசுரிக்க இயலவில்லை.

புத்தகத்தில் இடம் இல்லை என்றாலும், எங்கள் இதயங்களில் இடம் எப்போதும் உண்டு. ஆனால் அரசியல்வாதிகள் சொல்வது போல அல்ல!

நவராத்திரிக்காக அடுத்த வருடம் வரை காத்திருப்பானேன்? மனதைத் தளர விடாமல் தொடர்ந்து எழுதுங்கள். பிரசுரம் ஆகிறதா இல்லையா என்ற கவலை வேண்டாம். திறமையை வெளிப்படுத்தும் வாய்ப்பைப் பயன்படுத்தி, தன்னம்பிக்கையைக் கூட்டுங்கள்!

எஸ். ஜானகி, கும்பகோணம்.

'திருமண மலர்' - பகுதியில் ஒரு குறிப்பிட்ட சமூகத்தினரின் விளம்பரங்களை மட்டும் அதிகமாக வெளியிடுகின்றீர்களே...

மங்கையர் மலரின் கோட்பாட்டுக்கு உடன்பட்டு, குறிப்பிட்ட கட்டணத்தைச் செலுத்தும் அனைவரது விளம்பரங்களும் ஏற்கப்படுகின்றன. ஜாதி, மதம் பார்ப்பதில்லை.

ஆஹா 50!

இந்தப் பக்கங்களில் உள்ள எல்லாமே 'ஆஹா 50' டிப்ஸ்கள்தான்!

பால் காய்ச்சும் பாத்திரத்தையும் தயிர், மோர் வைக்கும் பாத்திரத்தையும் வேறு எதற்கும் உபயோகிக்கக் கூடாது. அதற்கென்றே தனியாக ஒதுக்கி விட வேண்டும். அப்போது தான் அவை கெடாமல் மணமும், ருசியும் உள்ளதாக இருக்கும்.



- கே. ராஜேஸ்வரி, காவேரிப்பாக்கம்.

குழந்தைகளின் கை, கால்களில் ஏதாவது பேண்டேஜ் போடும் சந்தர்ப்பம் ஏற்பட்டால், அந்த பாண்டேஜ் மீது அவர்களுக்குப் பிடித்த ஸ்டிக்கர் படங்களை ஒட்டி விடுங்கள். வலியை மறந்து விடுவார்கள்.



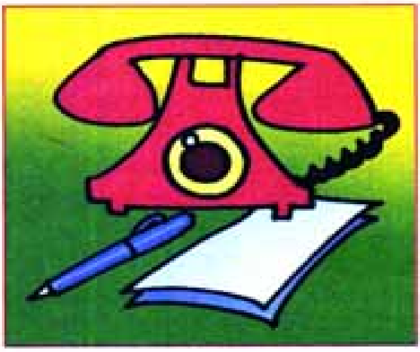
- தாரா, கோவை - 18.

சிலருக்குத் தலையில் தண்ணீர் ஊற்றிக் கொண்டாலே ஜலதோஷம், தலைவலி வந்து விடும். அவர்கள் தலைக்குத் தண்ணீர் ஊற்றிக் கொள்ளும் முன்பு வாய் நிறையத் தண்ணீரை வைத்துக்கொண்டு, தலையில் தண்ணீரை ஊற்றிக் கொண்டால், ஜலதோஷமோ, தலைவலியோ வராது. இது என் அனுபவத்தில் கண்ட உண்மை.



- ஆர். பிருந்தா, அண்ணா நகர்.

தொலைபேசி எண்களைக் குறித்து வைக்கும் டைரியில் யார் பெயரை எழுதினாலும், அவருடைய இனிஷியலோடு அவரைப் பற்றிய சிறு குறிப்பை



யும் ஒன்றிரண்டு வார்த்தைகளில் எழுதி வைப்பது நல்லது. ஒரே பெயரில் பலர் இருந்தாலோ, முகம் நினைவிருந்து பெயர் மறந்து போயிருந்தாலோ ஏற்படும் குழப்பத்தை அது தவிர்த்து விடும்.

- எஸ்.ஏ. விஜயலக்ஷ்மி,
தஞ்சாவூர் - 1.

"தண்ணீர் சூடாயிருக்கும்போதே வந்து குளிடி. ஆறிடும்" என்று உங்கள் செல்லக் குழந்தையின் பின்னால் ஓடிக் கொண்டிருக்கிறீர்களா? சிறிது உப்பை எடுத்து சுடுநீரில் சேருங்கள். இன்னும் சில நிமிடங்களுக்கு சூட்டை தக்க வைத்துக் கொள்ளும் சக்தி உப்புக்கு இருக்கிறது. மேலும் சரும நோய்களும் அண்டாது.

- நஸிஹா ஹஃபீஸ்,
இராமநாதபுர மாவட்டம்.



சுத்தமான பேரீச்சம்பழம், ரோஜா இதழ்களை இரவு ஊறப்போடவும். மறு நாள் காலையில் அரைத்துச் சக்கையை நீக்கி வடிகட்டி அதில் சிறிது கல்கண்டு, பொடித்த முந்திரிப் பருப்பு கலந்தால் சுவையான ரோஜா கீர் ரெடி.



பூ ஜாடியில் எப்பொழுதும் பூக்களை வைத்தே அலங்கரிப்பதை விட மாறுதலுக்காக நெற்கதிர், சோளக் கதிர், கம்பு, கேழ்வரகு போன்றவற்றை இளங்கதிரோடு வைக்கலாம். வித்தியாசமாகவும், அழகாகவும் இருக்கும்.

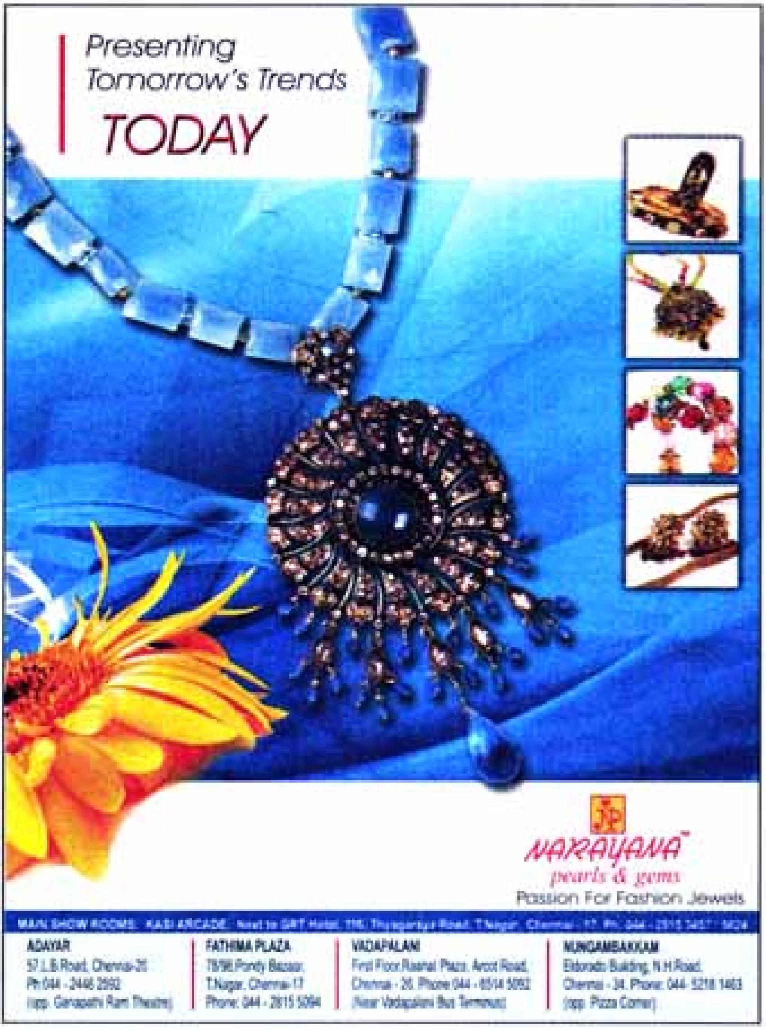
பாகற்காய் பொரியல் செய்யும் பொழுது, கேரட்டு, வெங்காயம் துருவிப் போட்டு நிறைய கறிவேப்

பிலை சேர்த்தால் கசப்பே தெரியாது.

- பி. சந்திரா பத்மநாபன்,
சென்னை - 74.

தோழி வீட்டுக்கு மதிய வேளையில் சென்றேன். புது வேலைக்காரம்மா பாத்திரம் தேய்க்க வந்தார். பரத்திப் 'அட.. இப்படிக் கூட ஒரு சைக்காலஜியா?' என்று வியந்தேன். வேலை செய் வோரும் மனிதர்கள்தான். நாமும் இந்த முறையைப் பின்பற்றலாமே!

சமையலறை அலமாரிகளுக்கு பேப்பர் மாற்றும் போது முடிந்தவரை



போட்டிருந்த, தேய்க்க வேண்டிய பாத்திரங்களைப் பார்த்ததும், ''அம்மா! எத்தனை பாத்திரமானாலும் தேய்க்கிறேன். ஆனால் ஒன்றுக்குள் ஒன்று போட்டுத் தேய்க்கப் போடுங்கள். எனக்கு மலைப்பாக இருக்கிறது'' என்றார்.

நல்ல செய்திகள் இருக்கும் பேப்பர்களையே போடுங்கள். காலை வேளையில் கொலை, கொள்ளை, விபத்து, தற்கொலை விஷயங்கள் கண்ணில் பட வேண்டாம்.

- சித்ரா, சென்னை - 78.



" தாய்மார்களே, உங்கள் குழந்தைகளின் ஆங்கில அறிவுத்திறனை வளர்க்க ஓர் அரிய வாய்ப்பு "

ALOHA English Smart
For age 6 - 14

ALOHA Spelling BEE CONTEST 2006

இன்றைய கால கட்டத்தில் ஆங்கில அறிவு என்பது வெற்றியின் ஒரு படிக்கல்லாக இருக்கிறது. முறையான ஆங்கில அறிவு என்பது சிறு வயதிலேயே தொடங்கபட வேண்டிய ஒன்றாகும். இதை ஊக்குவிக்கும் முயற்சியில் அலோஹா இந்தியா கல்வி நிறுவனம் (ISO 9001-2000) குழந்தைகளுக்காக ஓர் ஆங்கில அறிவு திறன் போட்டியை நடத்த இருக்கிறது. இதன் முதல் படியாக சென்னையில் ஆங்கிலத்தில் "spelling" மற்றும் "pronunciation" (உச்சரிப்பு) போட்டியை நடத்த முடிவு செய்துள்ளது. இப்போட்டியின் லட்சியம் ஆங்கில அறிவை மேம்படுத்துவது மட்டுமே. மனப்பாட முறையை விட இம்மாதிரி முறைகளின் மூலம் குழந்தைகளின் திறனை மேலும் மேம்படுத்த முடியும் என்பது எங்களின் நம்பிக்கை

சிறப்பம்சம்

- ஆங்கில வார்த்தைகளின் முறையான உபயோகத்தை மேம்படுத்தலாம்.
- புதிய ஆங்கில வார்த்தைகளை அறிய சிறந்த வாய்ப்பாகும்.
- ஆங்கிலத்தில் சரளமாக உரையாட உதவும்.
- ஆங்கிலத்தில் குழந்தைகளின் முழுத்திறமையும் தெளிவான உச்சரிப்பையும் வெளிக்கொண்டுவர உதவும்

இந்த அரியதொரு வாய்ப்பை பயன்படுத்தி தங்கள் குழந்தைகளின் ஆங்கில அறிவை மேம்படுத்தி கொள்ளுங்கள்.

இன்றே உங்கள் குழந்தைகளின் பெயரை பதிவு செய்யுங்கள்

ALOHA INDIA

(A division of K K Academy (P) Ltd) An ISO 9001 : 2000 Company
'Deccan Heritage', New No. 521, II Floor, Anna Salai, Nandanam, Chennai - 600 035, Tamil Nadu, India.
Ph : 044 - 2436 1144 **Email :** info@alohaindia.com Web : www.alohaindia.com

Date : Sunday, 12th Nov 2006
Age : Between 6 -14
Reg.Fee.(பதிவு கட்டணம்) Rs. 30

for More Details Contact
Ms. Ranjini @ 99402 99992
Ms. Girija @ 99400 16271

பொதுவாக கல்லூரியில் படிக்கும் மாணவிகள், டீ.வி. பார்ப்பார்கள். ஆனால், சென்னை எம்.ஓ.பி. வைஷ்ணவா கல்லூரி மாணவிகளோ, ஒரு பண்பலை ரேடியோவையும், டீ.வி. சேனலையும் நடத்திக் கொண்டிருக்கிறார்கள்.



ஒரு கோடி ரூபாய் முதலீட்டில் ஆரம்பிக்கப்பட்டுள்ள இந்த தொலைக்காட்சி சேனலின் பெயர் 'சேனல் எம்.ஓ.பி.' இந்தியாவிலேயே, டீவி. சேனல் ஆரம்பித்த முதல் கல்லூரி எம்.ஓ.பி. வைஷ்ணவா மகளிர் கல்லூரி தான். இன்னும் குறிப்பிடத்தக்க விஷயம் இந்த சேனலில் ஒளிபரப்புக்குத் தேவையான அனைத்து நிகழ்ச்சிகளையும் தயாரித்து, ஒளிபரப்பப் போவது முழுக்க முழுக்க இந்தக் கல்லூரியின் மாணவிகள்தான். சேனல் எம்.ஓ.பி.யின் துவக்க விழா அண்மையில் இந்தக் கல்லூரி வளாகத்தில் நடைபெற்றது. தமிழக உயர்கல்வித் துறை அமைச்சர் க. பொன்முடி அந்தத் துவக்க விழாவில் கலந்து கொண்டார்.

"இந்தப் புதிய ஏற்பாட்டின் கீழ் வல்லுனர்களின் விரிவுரைகள், கலந்துரையாடல்கள், விவாதங்கள் மற்றும் இதர செய்திகளை, எங்கள்



காலேஜ் சேனல்!



ஸ்டுடியோவிலேயே படம் பிடித்து, நேரடியாக வகுப்பறைகளில் ஒளிபரப்பு செய்ய முடியும். இந்தத் திட்டத்தினால், எங்கள் கல்லூரியில் படிக்கும் சுமார் மூவாயிரத்து ஐந்நூறு மாணவிகள் பலனடைவார்கள். இந்தத் தொலைக் காட்சி சேனலை, கல்வி ஒளிபரப்புக்குப் பயன் படுத்தப்படும் 'Edusat' செயற்கைக்கோளுடன் இணைக்கும் திட்டமும் இருக்கிறது.

இப்போது பல்வேறு கல்லூரிகளும் இதழியல், ஒலி-ஒளிபரப்பியல், வெகுஜனத் தொடர்பு, விஷுவல் கம்யூனிகேஷன் என்று பட்ட மற்றும் முதுகலை பட்டப் படிப்புகள் சொல்லித் தருகிறார்கள். இந்த வகுப்புகளில் சேர்ந்து படிக்கும் மாணவ, மாணவிகள் செயல்முறை பயிற்சி பெற, பல்வேறு பத்திரிகை, தொலைக்காட்சி நிறுவனங் களுக்கு குறுகிய காலத்துக்கு அனுப்பப்படுகிறார்கள். சேனல் எம்.ஓ.பி. மூலமாக இந்தக் கல்லூரியில் படிக்கும் மாணவிகளே, முழுக்க முழுக்க நிகழ்ச்சி தயாரிப்பு, எடிட்டிங், மிக்ஸிங், ஒலிப்பதிவு, ஒளிப்பதிவு மற்றும்

"நான் நர்ஸரி படிக்கும் குழந்தையிடம் பேசிக் கொண்டிருந்தேன். பாடங்களோ, ரைம்ஸோ எதையும் சொல்ல மறுத்து விட்ட அந்தக் குழந்தை, கார்டூன் சேனலில் வரும் கதைகளை, வசனங்களுடன் அதே ஏற்ற இறக்கத்துடன் அழகாகப் பேசிக் காட்டிய போது நான் அசந்தே விட்டேன். நான்கு வயதுக் குழந்தையின் மனோபாவத்தை அப்படியே எங்கள் கல்லூரி மாணவிகளுக்கும் பொருத்திப் பார்த்தேன். "எப்பப் பாரு டீவி பார்க்கிறா. கம்ப்யூட்டர் முன்னாடி இருக்கா. படிக்க மாட்டேங்கிறா!" என்று புகார் சொல்லும் பெற்றோர்கள் என் கண்முன் வந்தார்கள். மாணவிகளின் அடிக்‌ஷனையே, ஏன் நல்லதொரு வாய்ப்பாக மாற்றக் கூடாது என்று இந்தத் திட்டத்துக்கு அடித்தளம் போட்டேன். என்னுடைய யோசனைக்கு அருமையான பலன் கிடைத்துள்ளது. எவ்வளவு பெரிய பட்ஜெட் போட்டாலும், "பெண்களின் கல்வியின் தரம் உயரும் என்றால் தாராளமா செய்யுங்கள்!" என்று வாழ்த்தி, ஒத்துழைப்புத் தரும் எங்கள் கல்லூரி நிர்வாகத்துக்கு நன்றி" என்கிறார் எம்.ஓ.பி. வைஷ்ணவா கல்லூரி முதல்வர் டாக்டர் நிர்மலா. பிரசாத்.

இதர தொழில்நுட்பப் பணிகளில் ஈடுபடுவார்கள். படிப்பை முடிக்கும் போது, மாணவிகள் செயல்முறை அனுபவமும் பெற்றிருப்பார்கள்.

"சேனல் எம்.ஓ.பி.யின் இன்னொரு அங்கமாக, 'தகவல் நுட்ப மையம்' ஒன்றும் ஏற்படுத்தப்பட இருக்கிறது. இங்கு, பாடத்திட்டம் சார்ந்த ஆய்வுகள்



மற்றும் பாடம் தொடர்பான ஒலி-ஒளி குறுந்தகடுகள் சேகரித்து வைக்கப்படும். இது அனைத்து இந்திய அளவில் தகவல் பரிமாற்றத்துக்கு வழிவகுக்கும்'' என்றார் மீடியா துறையைச் சேர்ந்த பேராசிரியை கவிதா.

கடந்த இரண்டு ஆண்டுகளாக, இந்தக் கல்லூரி ஒரு பண்பலை வானொலியை ஆரம்பித்து நடத்தி வருகிறது. மேலும், இந்தக் கல்லூரி மாணவிகள் தமிழிலும், ஆங்கிலத்திலுமாக 'எம்.ஓ.பி. யுவ சக்தி' என்ற பெயரில் ஒரு பத்திரிகையையும் நடத்திக் கொண்டிருக்கிறார்கள்.

ஆக, பத்திரிகை, வானொலி, தொலைக்காட்சி என மூன்றிலும் கலக்கிக் கொண்டிருக்கிறார்கள் எம்.ஓ.பி. மாணவிகள்.

- எஸ். எம். பாரதி





'சிக்' என்ற அழகு!

உடல் பருமன் குறைய :

சுக்கு, மிளகு, திப்பிலி, சீரகம், செவ்வியம், சித்திரத்தை, தூர்சிலை இவற்றைக் காயவைத்து தூள் செய்து கொள்ளவும். அரிசியை வெறும் வாணலியில் வறுத்து தூள் செய்து இரண்டு பொடியையும் சேர்த்து ஒரு ஸ்பூன் அளவு சாப்பிட்டு வெந்நீர் குடித்து வந்தால் உடம்பு அழகாக இளைக்கும்.

நரைமுடி கருப்பாக மாற :

'டை' அடிக்காமல் இயற்கையாகவே கருப்பு நிறத்துக்கு முடியை மாற்றலாம். கசகசா 50 கிராம், அதிமதுரம் 50 கிராம், மருதாணி இலை இரண்டு கைப்பிடி, வேப்பிலை, கறிவேப்பிலை இவற்றை நன்றாகப் பொடி செய்து, தலைக்குக் குளிப்பதற்கு முன்பு அரை மணி நேரம் தடவி, ஊறிய பிறகு குளிக்கவும். சிறிது நாட்களில் முடி கருப்பாக மாறும்.

தீராத தலைவலி தீர :

ஒரு கப் காப்பி டிகாக்ஷனில் பாதி எலுமிச்சம் பழச்சாற்றைப் பிழிந்து சூடாகக் குடித்தால் தீராத தலைவலி தீரும்.

தொப்பை குறைய :

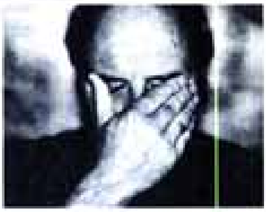
அன்னாசிப்பழச்சாறு அல்லது சுரைக்காயை அடிக்கடி சாப்பிட்டால் தொப்பை குறையும். 'சிக்' என்ற இடுப்பு கிடைக்கும்.

- விஜயலட்சுமி சுதாகர், தர்மபுரி.


இனிய தீபாவளி நல்வாழ்த்துக்கள்
நம்பிக்கை, நாணயம் மற்றும்
100 வருட பாரம்பரியம்.
எங்கள் வாடிக்கையாளர்களின் மகிழ்ச்சியே
எங்கள் இலட்சியம்.
சிட்டி யூனியன் வங்கி
உங்கள்
டெபாசிட்டுகளுக்கு
வழங்கும் வட்டி
9*% வரை
CUB
சிட்டி யூனியன் பாங்க் லிட்.
பதிவு அலுவலகம் : கும்பகோணம் - 612 001, தமிழ்நாடு. போன் : 0435-2432322 ஃபேக்ஸ் : 0435-2431746
E-mail : csd@cityunionbank.com Website : http://www.cityunionbank.com
வாழ்க்கை முழுவதும் உங்களுடன்!
• Internet Banking • Any Branch Banking • ATMs • Electronic Money Transfer

கேன்ஸர் நோயா?

கவலை வேண்டாம்!





Dr. K. Sri Sridar

குருபாலா கிளினிக்கின்

HERBAL ONCOLOGY™

சிகிச்சை

மகிழ்ச்சியை மீண்டும் உங்களுக்கு கொண்டு வருகிறது

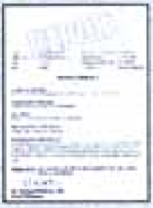
CA. OESOPHAGUS
(உணவுக் குழாய் புற்று நோய்)

BEFORE TREATMENT

UGI SCOPY Report
Date: 21.04.05

POST CHEMO / RADIOTHERAPY RECURRENCE

மைசூரை சேர்ந்த 73-வயதுள்ளவருக்கு உணவுக் குழாய் புற்று நோய்க்காக கீமோ தெரபி மற்றும் ரேடியேஷன் கொடுத்த பிறகும் பலனில்லாமல் மீண்டும் புற்று நோய் வளர்ந்திருப்பதை குறிக்கும் ஸ்கோப்பி ரிப்போர்ட்.

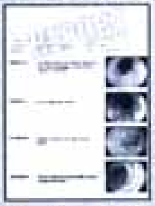


AFTER 97DAYS HERBAL ONCOLOGY

UGI SCOPY Report
Date: 27.09.05

NORMAL STUDY

ஹெர்பல் ஆன்காலஜி சிகிச்சை கொடுக்கப்பட்ட 97-வது நாள் புற்று நோய் இல்லை என்பதை காட்டும் ஸ்கோப்பி ரிப்போர்ட் (மற்றொரு ஆச்சரியமான விஷயம், நோயாளியை பார்க்காமல் ரிப்போர்ட்களை மட்டும் பார்த்து மருந்து கொடுத்து குணப்படுத்தப்பட்டுள்ளது).



நுரையீரல் மற்றும் எலும்புகளில் பரவிய மார்பகபுற்று நோய்

POST CHEMO
BEFORE HERBAL ONCOLOGY



CT Scan Chest
Date: 18.12.05

Multiple small non-calcific lymph nodes are noted in the precarinal region and perivascular region the largest one is 13 x 6 mm. Multiple nodules both Lung fields.

கீமோ தெரபி கொடுத்த பிறகு நிறைய நிணநீர் முடிச்சுகள் மற்றும் நுரையீரலில் நோய் பரவியுள்ளது அதில் பெரியது 13x6mm என காட்டும் சிடி. ஸ்கேன் படம்

AFTER HERBAL ONCOLOGY



CT Scan Chest
Date: 27.04.06

No evidence of significant Hilar and mediastinal lymphadenopathy. No significant interval change noted in the pulmonary nodules

ஹெர்பல் ஆன்காலஜிக்கு பிறகு நிணநீர் முடிச்சுகள் நார்மலாகி விட்டதை காட்டும் சிடி. ஸ்கேன் படம்

கை விடப்பட்ட கேன்ஸரா ? கவலை வேண்டாம்

எல்லாவித புற்று நோய்க்கும் சிகிச்சை உண்டு. நோயாளி நேரில் வர வேண்டியது இல்லை. முழுமையாக எல்லா ரிப்போர்ட்டுகளையும் அனுப்பி வைக்கவும். Herbal Oncology™ சிகிச்சை என்பது டாக்டர் கே. ஸ்ரீ ஸ்ரீதர் வடிவமைத்த அற்புத முறையாகும். பத்தியம் இல்லை. மற்ற மருந்துகளோடும் சேர்த்து சாப்பிடலாம். வாழும் போது நோய் தொந்தரவு குறைந்து நிம்மதியாக சந்தோஷமாக வாழலாம். அவர்களின் வாழ்நாள் 40% அதிகரிக்க முயற்சிக்கலாம். இதற்கு Herbal Oncology™ சிகிச்சை பயனுள்ளதாக அமைகிறது. டாக்டர்களால் கைவிடப்பட்ட நோயாளிக்கும் உடனே நன்மை அளிக்கிறது.

Royale Apartment, 6, Mannar Reddy Street,
(Opp. Street to T.Nagar Bus Terminus)
T.Nagar, (Next to Krishnaveni Theatre), Chennai - 600 017.
Weekdays : 10.00 am to 5.30 pm, Sunday Holiday
Clinic: Ph: 044-24339596, 24363835 Cell: 99400 58809

Gurubalaa™ Clinic

Speciality Clinic For Herbal Oncology and Asthma. Treatment given by Qualified & Experienced Doctors.

நேரில் வரமுடியாதவர்கள் தங்கள் நோயின் விவரத்தை எழுதி அனுப்பினால் கூரியர் மூலம் மருந்துகள் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

E-mail : drherbaloncology@yahoo.co.in


ரம் பம் பம்
ஆரம்பம்
தீபாவளி
கொண்டாட்டம்
பட்டு சேலைகள் • பேன்சி சேலைகள் • சுடிதார்

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka



எஎன்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

MANGAYAR MALAR அக்டோபர் 2006
புத்தகம்-2




ஒளிரும் தீபாவளி ! புனித ரமலான் ! அணிய சாரதா's ஆடைகள்
இனிக்கிறது தீபாவளி..!
அழைக்கிறது சாரதா's..!
சாரதாஸ்
45,என்.எஸ்.பி. ரோடு, திருச்சி-2. போன்:2702077.
தன்பில்டிங், 827,மவுண்ட்ரோடு, சென்னை-2, போன்:28521177.

சிறு தொழில்

அசத்தும் அழகு அகல்!



எல்லாப் பெண்களை மாதிரியேதானே இவங்களுக்கும் இல்லத்தில் பல வேலைகள் உள்ளன. அவற்றையும் சிறப்பாகச் செய்து, கைத்திறனையும் வளர்த்துக் கொண்டு, பணமும் சம்பாதிக்கும் பெண்கள் பலர் நம்மை ஆச்சரியத்தில் ஆழ்த்துகின்றனர். அப்படி ஒருவர்தான் கீதாபதரி.

பண்டிகை ஸ்பெஷல்

"ஸ்ரீ ஐஸ்வர்ய விளக்குகள்" என்னும் அழகான அகல் விளக்குகளைத் தயாரித்துக் கொண்டிருக்கிறார்.

"தீபமே ஓர் அழகு. அந்தத் தீபத்தைத் தாங்கி நிற்கும் அகல் விளக்கையும் நாம் ஏன் மேன்மேலும் அழகுபடுத்தக் கூடாது என்று ஒரு சிறிய எண்ணம் தீபாவளிக் கொண்டாட்டத்தின் பொழுது வந்தது. அந்தச் சிறிய எண்ணத்தைச் சீரிய வண்ணமாக மாற்றி, அகல்களுக்குத் தரமான பெயின்ட் அடித்துப் பார்த்தேன். பின் அந்த அகலுக்குள் கோலம் வரைந்தால், இன்னும் அழகாக இருக்குமே என நினைத்துக் கோலங்களை விளக்குகளுக்குள் கொண்டு வந்தேன். கோலாகலமான அகல் விளக்குகளில் எலக்ட்ரிக் ஒயர் பொருத்தினால் கோலமும், விளக்கும் சேர்ந்தே ஜொலிக்குமே எனத் தோன்றி அப்படி ஒரு வகையை உருவாக்கினேன். அதைப் போலவே பஞ்சபூத தத்துவத்தை விளக்குவதைப் போன்ற விளக்குகளை உருவாக்கினேன். பெரிய அகலில் நீரை நிரப்பி அதனுள் சின்ன அகலில் எண்ணெய் அல்லது நெய்விட்டு ஏற்றலாம். இவ்வகைப் பஞ்சபூத அகலை பலரும் விரும்பி வாங்கிச் செல்கின்றனர்.

"அமெரிக்காவிலிருந்து வரும் இந்தியர்கள் இந்த விளக்குகளைப் பெரிதும் விரும்புகின்றனர். அவர்களுக்காக 110 வாட்ஸ் கொண்ட அகல் ஒயர் விளக்குகளைத் தயாரித்துக் கொடுக்கிறேன். அமெரிக்காவில் நடைபெற்ற பல நடன நிகழ்ச்சிகளில் 'ஸ்ரீ விளக்குகள்' மேடையை அலங்கரித்தன" என்கிறார் சீதா பதர்.

- நளினி சம்பத்குமார், நொய்டா.

உலகெங்கும் குதூகலம்

நரகாசுரனின் கடுமையான தவத்தை மெச்சிய பிரும்மதேவன் அவன் எதிரில் தோன்றியதும், "சுவாமி! எனக்கு மரணம் எப்பதே வரக்கூடாது" என்று வரம் கேட்டான். பிரும்மன் சிரித்தபடியே, "நரகா! வந்தவரெல்லாம் தங்கி விட்டால் பூமி தாங்காது. வேறு வரம் கேள்" என்றார்.

"என் மரணத்துக்கு என் தாயும் காரணமாக இருக்க வேண்டும்"



எத்தனை எத்தனை

என்ற வரத்தைக் கேட்டான். எந்தத் தாயும் தன் குழந்தையின் மரணத்துக்குக் காரணமாக இருக்க மாட்டாள் என்ற நம்பிக்கையில் நரகாசுரன் புத்திசாலித்தனமாக அப்படி ஒரு வரம் கேட்டான்.

ஆனால் ஒட்டுமொத்த மனிதச் சமுதாயத்துக்கு தீங்கிழைத்துக் கொடுமை செய்த மகனை பெருமாள் அழிக்கத் தயங்கவில்லை. பூமாதேவியான சத்யபாமாவும் பெற்ற பாசத்தை விட தேசநலனே பெரிது என்று நரகாசுரனுக்கு முக்தி தந்து என் ஒரு பிள்ளைக்காக உலகத்திலுள்ள பிள்ளைகள் கஷ்டப்படக்கூடாது என்று எண்ணிய உயரிய எண்ண ஒளியே தீபாவளி! மஹாவிஷ்ணுவும் போக்கிரிப் பிள்ளை ஒழிந்தாலும் இருக்கும் உலகத்து நல்ல மக்கள் (என்னும் பிள்ளைகள்) புத்தாடை உடுத்தி, மகிழ்ச்சி ஒளி வீசி நரகசதுர்த்தி என்ற தீபாவளியைக் கொண்டாட வழிவகுத்தார்.



தீபாவளி!

• மாலை சூட்டினாள் மகாலக்ஷ்மி

எத்தனை எத்தனை தீபாவளிகள்!

மகாபலி தீபாவளி : "அகில உலகுக்கும் நானே ஈசன். கேவலம் மூன்று அடி மண் வேண்டும்" என்கிறாயே என்று அகங்காரமாகப் பேசிய மகாபலியை வாமன அவதாரத்தில் ஆட்கொண்ட (ஐப்பசி, கிருஷ்ணபட்ச த்ரயோதசி, சதுர்த்தி, அமாவாசை) நாள். அறியாமை

என்ற இருள் தங்களின் ஞான ஒளியால் விலகும் இந்த மூன்று நாட்களும் மக்கள் தங்கள் வீட்டில் தீப ஒளி ஏற்றி சுபிட்சத்தைப் பெற வேண்டும் என்று மகாபலி வரம் கேட்டான். மகாபலி பிரார்த்தனைப் படி தீபாவளிப் பண்டிகை பிறந்தது.

ஜப்பானில் தீபாவளி : "டோரோனாகாகூஷி" என்ற பெயரில் ஜப்பானியர் கொண்டாடுவர். தங்கள் குல முன்னோர்கள் அன்றைய தினம் வந்து ஆசி கூறுவர் என்ற நம்பிக்கையில் அவர்களை வரவேற்க விளக்கு கள் ஏற்றி வழிபடுவர். இது கிட்டத்தட்ட 300 வருடங் களாக நடைபெறுகிறது.

சீனத்துத் தீபாவளி : சீனர்களும் தீபாவளி நாளில் புதுக்கணக்கு தொடங்குவர். விளக்குகளை வரிசை யாக ஏற்றி வைத்து அவரவர் வீட்டுக் கதவில் 'வளம் பெருகட்டும்', 'நன்றாக வாழ்' 'அதிர்ஷ்டம் வருக' போன்ற நல்ல வாழ்த்துகளை எழுதி மகிழ்வர்.

தாய்லாந்து தீபாவளி : 'லாய் க்ரடாங்' என்ற பெயரில் தாய்லாந்தில் தீபாவளி கொண்டாடப்படும். மழைக் காலத்தில் பச்சை வாழை இலையில் சிறு வர் செய்யும் படகைச் செய்து அதில் மெழுகு வர்த்தி ஊதுவத்தி ஏற்றி அதில் நாணயத்தைப் போட்டு மிதக்கவிட்டு, "எங்கள் வாழ்க்கைப் பயணமும் இதுபோல் ஒளி வீசட்டும்" என்று பிரார்த்தனை செய்வர்.



• "அசத்திட்டீங்க... போங்க!"



அசோக தீபாவளி : சாம்ராட் அசோகன் தன் திக்விஜயத்தை முடித்துத் திரும்பிய நாளில் தீபம் ஏற்றி மகிழ்ந்த நாளே அசோக தீபாவளி.

குருகோவிந்தசிங் தீபாவளி : சீக்கியரின் ஆறா வது குரு குருகோவிந்தசிங். ராஜபுத்திர அரசர்கள் ஐம்பத் திரண்டு பேரை ஜஹாங்கீர் சிறையில் அடைத்தான். குரு கோவிந்தசிங் தந்திரமாகத் தானும் தப்பித்துத் தன்னுடன் அடைபட்டவர்களைக் காப் பாற்றி விடுதலையாகி வந்தார். அமிர்தசரஸ் பொற்கோவிலில் தீபங்களை ஏற்றி அவர்களுக்கு வரவேற்பு அளித்ததுடன், வீடுகள்தோறும் விளக்கேற்றி மகிழ்ந்தனர்.

விக்கிரமாதித்தன் தீபாவளி : உஜ்ஜயினி மன்ன ரான விக்ரமாதித்தன் 'ஷாகாஸ்' என்பவனை ஜெயித்து முடிசூட்டிக் கொண்ட நாள் தீபாவளி.

மகாலட்சுமி தீபாவளி : பாற்கடலைக் கடைந்தபோது வெளிப்பட்ட மகாலட்சுமியை மஹாவிஷ்ணு திருமணம்



• சிறந்த தீபாவளி...



• மூன்றடி மண் கேட்டான்...

செய்துகொண்ட நாளே தீபாவளி.

ராமாயண தீபாவளி : ராவண வதம் முடிந்து பதினான்கு வருடங்கள் கழித்து ராமனும், சீதையும் அயோத்தியில் விடியற்காலை மூன்று மணிக்கு நுழைந்தபோது அயோத்திவாசிகள் வீடு தோறும், வீதிகள்தோறும் விளக்கேற்றி இராம சீதையை வரவேற்று மகிழ்ந்த நாளே தீபாவளி. சீதை இல்லாத அரண்மனை இருள் கவிழ்ந்து இருந்தது. திரும்பி வந்த சீதை, அரண்மனை முழுதும் விளக்கேற்றி வழிபட்ட நாளே தீபாவளி!

- சாந்தி நாராயணன், கடலூர்.



நீர்க்கோலம் இடுபவர்கள் தாம்பாளத்தில் சிறிது விளக்கெண்ணெய் எடுத்து தாம்பாளம் முழுவதும் தடவவும். நன்கு காய்ந்தவுடன் தேவையான டிசைனைப் போட்டு, வண்ணம் தீட்டியபின், ஒரு தம்ளரின் வழியே மெதுவாக நீரை தாம்பாளத்தில் ஊற்றவும். இப்போது அழகிய நீர்க்கோலம் ரெடி. இந்தத் தாம்பாளத்தை தீபாவளிக்கு தயார் செய்யலாம்!

- எஸ். மீனாட்சி சீனுவாசன், தென் எலப்பாக்கம்.

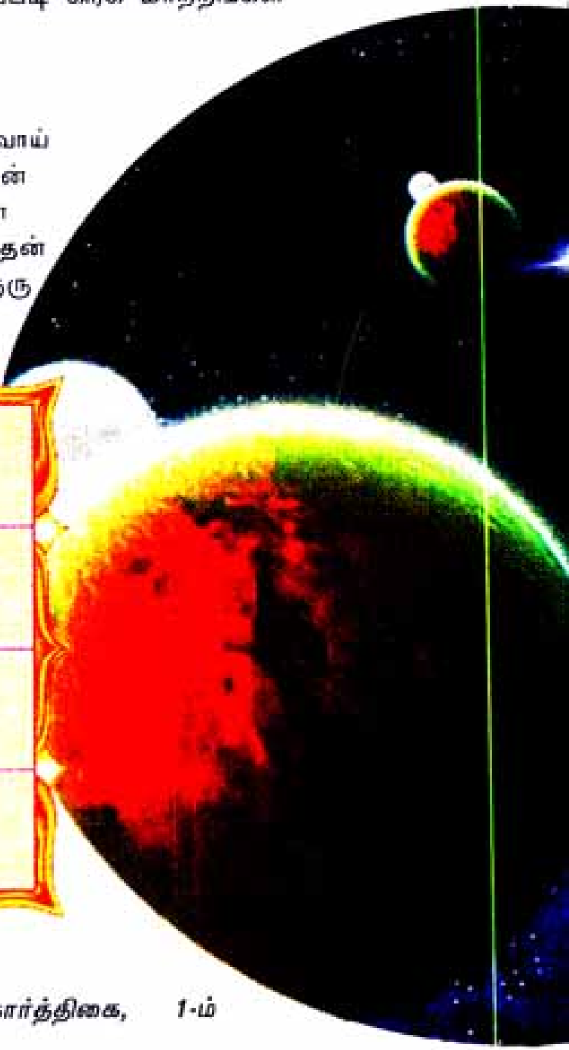
ராசி பலன்
அக்டோபர் -2006

சுபஸ்ரீ விய வருஷம் புரட்டாசி மாதம் 15-ம் தேதி முதல் ஐப்பசி மாதம் 14-ம் தேதி வரை (1.10.2006 முதல் 31.10.2006 வரை)

திருக்கணிதப் பஞ்சாங்கப்படி கிரக மாற்றங்கள்

12.10.2006 - கும்ப ராகு
12.10.2006 - கும்ப கேது
14.10.2006 - துலா செவ்வாய்
17.10.2006 - துலா சூரியன்
19.10.2006 - துலா சுக்ரன்
24.10.2006 - விருச்சிக புதன்
27.10.2006 - விருச்சிக குரு

ரா			
	1.10.2006 அன்று உள்ள கிரக நிலை		சனி
சந்		புதன் குரு	சூரி செவ் சுக் கேது



மேஷ ராசி :

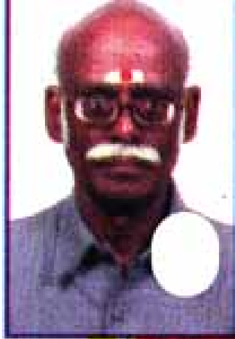
அஸ்வினி, பரணி, கார்த்திகை, 1-ம் பாதம்.

உழைப்போம், உயர்வோம் என்று தன்முனைப்புடன் செயல்படும் மேஷ ராசி நேயர்களே! திருமணம் கூடும். கடன் தீரும். வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். புதிய முயற்சி எதுவானாலும் அதில் நேரடி கவனம் தேவை. வெளிநாட்டிலிருந்து நல்ல செய்திகள் வரும். 12.10.2006க்கு மேல் திடீர் தனயோகம் கிட்டும். 14.10.2006க்கு மேல் சிலருக்கு திடீர் திருமணம் கூடும். ஆடை அணிமணிகள் சேர்க்கை உண்டாகும். வீட்டில் விருந்து, விசேஷம் எனக் கலகலப்பாக இருக்கும். மனைவியின் உடல்நலனில் கவனம் செலுத்துக. 24.10.2006ல் நீண்ட கால கடன் தீரும். 27.10.2006க்கு மேல் சுபச்செலவுகள் வரும். 24.10.06 நண்பகல் முதல்

26.10.06 முன்னிரவு வரை சந்திராஷ்டமம் கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : முருகப்பெருமானை வழிபடவும். கந்த சஷ்டிக் கவசம் பாராயணம் செய்க. இறையருள் கூடும்; இன்னல் விலகும்.

வசூல் ஆகும். புதிய முயற்சிகளில் அபார வெற்றி கிட்டும். எனினும் உள்ளூர பயமும், படபடப்பும் நிலவும். தொழில் வழிப் பயணங்கள் வெற்றி தரும். புதிய முதலீடுகள் பெருகும். வெளிநாட்டு தொடர்பு கிட்டும். பணவரவு உண்டாகும்.



இந்த மாதம் எப்படி?

டாக்டர் முருகடிமை துரைராஜ்

பெண்கள் தாயார் வீடு மூலம் தனதான்ய சேர்க்கை பெறுவர். மாணவர்கள் உயர்கல்வி பெற ஆக்கமும் ஊக்கமும் பெறுவர். 12.10.2006க்கு மேல் தொழிலில் சுறுசுறுப்புடன் திகழ்வீர்கள். 14.10.2006-க்கு மேல் கடன் தீரும். 17.10.2006-க்குப் பிறகு அரசு வழி அல்லல் அகலும். 19.102006க்கு மேல் எதிர்பாராத பொருள் வரவுகள் கிட்டும். 24.10.2006க்கு மேல் புதிய ஏஜென்ஸி கிட்டும். 27.10.2006க்குப் பிறகு திருமணம் கூடி வரும். 26.10.06 முன்னிரவு முதல் 28.10.06 பின்னிரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி செவ்வாய் மாரியம்மனை வழிபடவும். பிரதி வெள்ளிக்கிழமை ராகு காலத்தில் வீட்டிலேயே விளக்குப் பூஜை செய்க.

ரிஷப ராசி :

கார்த்திகை 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், ரோஹிணி, மிருகசீரிஷம் 1, 2-ம் பாதங்கள்.

புகழ்ச்சி கண்டு மயங்கும் இனிய சொல்லுக்கு அடிபணியும் மனோநிலை கொண்ட ரிஷப ராசி நேயர்களே! வரவேண்டிய பாக்கி

மிதுன ராசி :

மிருகசீரிஷம் 3, 4-ம் பாதங்கள், திருவாதிரை, புனர்பூசம் 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

மிதமான போக்கில் மெதுவாகச் செய்தாலும் சீராக சிறப்பாகவே செய்யும் மிதுனராசி நேயர்களே! நீண்ட காலமாக எதிர்பார்த்த ஒன்று இந்த மாதம் கனிந்து வரப்போகிறது. யாருக்கும்



ஒரு வாசகி பால் புட்டியை அலம்ப பிரத்யேகப் பொருள் இல்லை என்று எழுதியிருந்தார். பெரிய கடைகளில் 'பேபி பாட்டில் வாஷ்' என்று விற்கிறார்கள். அதை வாங்கிப் பயனடையலாம்.

- எஸ். ஜனனி, கே.கே. நகர்.

ஜாமீன் போட வேண்டாம். வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு கிட்டும். உடல்நலனில் கவனம் தேவை. பூர்விகச் சொத்தினால் பொருள் சேர்க்கை கிட்டும். உமது மகன் (அ) மகள் நன்னிலை எய்துவர். இடமாறுதல் கிட்டும். திருமணம் நடக்கும். மாணவர்கள் கல்வியில் மிக்க கவனம் தேவை. 12.10.2006க்கு மேல் தந்தையின் உடல்நலனில் கவனம் தேவை. எனினும் இறையருள் வலம் புரியும். 14.10.2006ல் சகோதர வழியில் லாபம் கிட்டும். நிலபுல சேர்க்கை உண்டாகும். 19.10.2006க்கு மேல் உமது எண்ணம் எதுவானாலும் இனிதே நிறைவேறும். 24.10.2006க்குப் பிறகு உமது எண்ணத்தில் தெளிவு தேவை. 27.10.2006க்கு மேல் கடன் தீரும். 1.10.06 நள்ளிரவு முதல் 31.10.06 நள்ளிரவு வரை மற்றும் 28.10.06 பின்னிரவு முதல் 31.10.2006 காலை வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : மஹாவிஷ்ணுவை துளசி மாலை சாத்தி வழிபடவும். விஷ்ணு சகஸ்ரநாமம் படிக்கவும்.

கடக ராசி :

புனர்பூசம் 4-ம் பாதம், பூசம், ஆயில்யம்

கலகலப்புடன் பழகினாலும் பேசினாலும் கடமை தவறாமல் காரியத்தில் கண்ணாக இருக்கும் கடகராசி நேயர்களே! சரளமான பணப்புழக்கம் இருக்கும். சுபச் செலவுகளுக்கு இடம் உண்டு. தொழிற்கல்வி சம்பந்தப்பட்டவர்கள் ஏற்றம் காண்பர். பெண்கள் தாய்வீடு மூலம் தருந்த உதவியும் ஒத்தாசையும் பெறுவர். பிரிந்த தம்பதிகள் இணைந்து வாழ வழி பிறக்கும். 12.10.2006க்கு மேல் புதிய முடிவுகள் எடுப்பதில் முன்னெச்சரிக்கை தேவை. 14.10.2006க்கு மேல் பூர்விகச் சொத்து உமது வசமாகும். 17.10.2006க்கு மேல் உத்தியோகம் மற்றும் வீடு கட்டுவது போன்றவற்றில் அரசு வழி அல்லல் தீரும். 19.10.2006க்கு மேல் காதல் நிறைவேறும். தடைகள் சுவடு தெரியாமல் மறையும். 24.10.2006க்கு மேல் கடன் தீரும். தூர தேசத்திலிருந்து நல்ல செய்தி கிட்டும். 27.10.2006க்கு மேல் வழக்கில் வெற்றி கிட்டும். விடுதலை பெறுவர். 3.10.06 நள்ளிரவு முதல் 5.10.06 நள்ளிரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : அன்னை அபிராமியை வழிபடவும். சௌந்தர்யலஹரி படிக்கலாம்; கேட்பதும் நன்று.

சிம்ம ராசி :

மகம், பூரம், உத்திரம் 1-ம் பாதம்.

சீரியகுணத்தாலும், சிந்தனை வளத்தாலும் எல்லோரையும் கவர வல்லமை கொண்ட சிம்ம ராசி நேயர்களே! எதிரிகள் வலிமை இழப்பர். கோர்ட் வழக்குகளில் எதிர்பாராத முடிவுகள் மனமகிழ்ச்சியைத் தரும். புதிய முயற்சிகளில் நிலவிய தடைகள் அகலும். கடன் தீரும். இழந்த செல்வாக்கை மீண்டும் பெறுவீர்கள். புதிய நண்பர்களின் ஒத்துழைப்பு கிட்டும். தொழில்வளம் பெருகும். உத்தியோகப் பிரிவினர் விரும்பிய இடமாறுதல் பெறுவர். பெண்கள் மனமகிழ்ச்சி அடைவர். மாணவர்கள் படிப்பில் அதிக கவனம் தேவை. 12.10.2006க்கு மேல் புதிய முயற்சிகளில் தடை அகலும். 14.10.2006க்கு மேல் வீடு, மனை வாங்க முடியும். ரியல் எஸ்டேட் பிரிவினர் ஏற்றம் பெறுவர். 17.10.06க்கு மேல் அரசு வழி தடைகள் விலகும். 19.10.2006க்கு மேல் பதவி உயர்வு கிடைக்கும். 24.10.2006க்கு மேல் தொழிலில் லாபம் மிகும். புதிய ஏஜென்ஸி கிட்டும்.

உங்கள் பழைய பட்டுப் புடவையை கொடுத்து ஒரு கிராம் போஃமிங் நகையை பெற்றுச் செல்லுங்கள்!



எங்களிடம் 1 கிராம் செயின்கள் / வளையல்கள் குந்தன், போல்கி, விக்டோரியன், முத்துக்கள், ஜிர்கான் மற்றும் பேன்சி வகைகள் ஏராளமாய் கிடைக்கின்றன.

TARA'S JEWELLERY

New No. 93. (Old No. 47), Kutchery Road, Mylapore, Chennai - 4.
(Between Mylapore Post Office & Jain Temple) **Phone: 2464 1799**

உணவின் சுவைக்கு என்றென்றும்



PC

பெருங்காயம்



இல்லத்தரசிகள் விரும்பி வாங்குவது

P.C.பெருங்காயம்

வெங்கலக் கடைத் தெரு, மதுரை-1. ☎ 2624331

27.10.2006க்கு மேல் சேமிப்பு வளரும். 5.10.06 நள்ளிரவு முதல் 7.10.2006 வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பரமசிவனை வழிபடவும். சிவபுராணம் (அ) லிங்காஷ்டகம் பாராயணம் செய்க.

கன்னி ராசி :

உத்திரம் 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், ஹஸ்தம், சித்திரை 1, 2-ம் பாதங்கள்.

கண்ணியம் குன்றாத கடமை தவறாத கன்னி ராசி நேயர்களே! இந்த மாதம் உமது வாழ்வில் பெருத்த மாற்றங்களைத் தரப் போகிறது. சரளமான பணப்புழக்கம் இருக்கும். கடன் அறவே தீரும். தொழில் வளம் கூடும். உத்தியோகஸ்தர்கள் உத்தியோக உயர்வுக்கு எழுதிய தேர்வில் வெற்றி பெறுவர். கருத்த மனிதரால் சகாயம் கிட்டும். மாணவர்கள் நினைவாற்றலையும், தன்னம்பிக்கையையும் வளர்த்துக் கொள்வது நல்லது. பெண்கள் வாழ்வில் சந்தோஷமே சாம்ராஜ்யமே என பாடி மகிழ்வர். 12.10.06க்கு மேல் எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும். 14.10.2006க்கு மேல் வெளிநாட்டுத் தொடர்பு கிட்டும். எதிர்பாராதவிதமாக வெளிநாட்டுப் பயணத்துக்கு ஆயத்தமாக நேரும். 17.10.2006க்குப் பிறகு கண்ணில் சிறு உபாதை உண்டாகலாம். 19.10.2006க்கு மேல் வீட்டில் விருந்தினர் வருகை அதிகரிக்கும். 24.10.2006க்கு தொழில் வழி அனுசரிப்புகள் அதிகரிக்கும். 27.10.2006க்கு மேல் தொழில் வழியில் லாபம் மிகும். 7.10.06 நள்ளிரவு முதல் 9.10.06 நள்ளிரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : தினசரி காயத்ரி ஜபம் மற்றும் சூரியநமஸ்காரம் அவசியம். பிரதி புதன் விஷ்ணு ஆலய வழிபாடு செய்க.

துலாம் ராசி :

சித்திரை 3, 4-ம் பாதங்கள், சுவாதி, விசாகம் 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

எதிலும் அவசரம் காட்டாது, நேர ஆராய்ந்து முடிவுக்கு வரும் இயல்புடைய துலாம் ராசி நேயர்களே! எதிர்பாராத நற்செய்திகள் கிடைக்கும். புதிய வியாபார ஒப்பந்தம் உண்டாகும். பெண்கள் விரும்பிய வண்ணம் பணம் செலவிடுவர். வீடு, மனை வாங்க இடமுண்டு. சிலர் தனிக்குடித்தனம் போக இடம் உண்டு. மாமனார், மாமியார் ஒத்தாசை கிட்டும். மாணவர்கள் கல்வித்தரம் உயரும். கருவுற்ற தாய்மார்கள் உடல்நலனில் மிக்க கவனம் தேவை. 14.10.2006க்கு மேல், கணவன், மனைவி இடையில் ஊடலும் கூடலும் அதிகரிக்கும். 17.10.2006க்கு மேல் உடல் நலனில் கவனம் தேவை. வாக்குவாதத்தைத் தவிர்க்கவும். 19.10.2006க்கு மேல், எண்ணம் தடையின்றி நிறைவேறும். 24.10.2006க்கு மேல் வாக்கினால் வளமும் நலமும் கூடும். சேமிப்பு வளரும். 27.10.2006க்கு மேல் கடன் கணிசமாகத் தீரும். சுபகாரியம் நடக்கும். 9.10.06 நள்ளிரவு முதல் 11.10.06 பின் இரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : மகாலக்ஷ்மியை வழிபடவும். செவ்வாய்க்கிழமை துர்க்கைக்குத் தீபம் ஏற்றவும்.

விருச்சிக ராசி :

விசாகம் 4-ம் பாதம், அனுஷம், கேட்டை

வீரமாகச் செயல்பட்டாலும் விவேகம் குன்றாத இயல்புடைய விருச்சிக ராசி நேயர்களே! வரவேண்டிய பாக்கிகள் வசூல் ஆகும். சகோதர வழியிலிருந்து வந்த சங்கடம் விலகும். சந்தோஷம்



வயிற்றுப்போக்கு இருந்தால் ஜவ்வரிசியை சாதம் போல வேக வைத்து மோரில் கரைத்து உப்புப் போட்டுச் சாப்பிடவும்.

- ஆர். உஷா, பாட்லாங்குண்டு.



எந்த இனிப்புப் பலகாரங்கள் செய்தாலும், ஒரு கப் பால் பவுடரை சேர்த்துச் செய்தால் இனிப்பு மிருதுவாக இருப்பதுடன் அதிக நெய் விடத் தேவையில்லை.

- சியாமளா ஸ்வாமிநாதன்,
திருவனந்தபுரம்.

பெருகும். வழக்கில் எதிர்பாராத வெற்றி கிட்டும். தொழில் அனுகூலம் பெருகும். உத்தியோகப்பிரிவினர் செய்த மேல்முறை யீட்டில் வெற்றி கிட்டும். சந்தோஷம் பெருகும். 12.10.2006க்கு மேல், வீடு மாற நேரும். 14.10.2006க்கு மேல், புகழ் தேடி வரும். நிலபுலன் லாபம் தரும். 17.10.2006க்கு மேல் உத்தியோகரீதியான பயணங்களால் உடல்நலம் கெடும். 19.10.2006க்கு மேல் மனைவியின் விருப்பம் எதுவானாலும் அதனை மகிழ்வுடன் செய்வீர்கள். 24.10.06க்கு மேல், புதிய முயற்சியில் வெற்றி கிட்டும். 27.10.06க்கு மேல் உமது வாழ்வில் புதிய உத்வேகம் பிறக்கும். 11.10.2006 பின்னிரவு முதல் 14.10.06 நண்பகல் வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி செவ்வாய் கருமாரியம்மனை வழிபடவும். ஞாயிறு துர்க்கைக்குத் தீபம் ஏற்றவும். வெள்ளிக் கிழமை வீட்டில் காலை, மாலை இரு வேளையும் விளக்குப் பூஜை செய்க. வாழ்வில் மங்கலம் பெருகும்.

தனுசு ராசி :

மூலம், பூராடம், உத்திராடம் 1-ம் பாதம்

தளராத மனமும், தங்கமான குணமும் படைத்த தனுசு ராசி நேயர்களே! உமது கனவுகள் நனவாகும். நீண்ட கால திட்டம் நிறைவேறும். சகோதர வழியில் நிலவிய மனசஞ்சலம் தீரும். பூர்வீகச் சொத்தில் வில்லங்கம் தீரும். சிலர் சொந்த ஊர் சென்று குடியேறுவர். விரோதிகள் வழிக்கு வருவர். வழக்குகள் முடிவுக்கு வரும். தொழில்வளம் பெருகும். திருமணத் தடை அகலும். மகன் (அ) மகள் திருமணம் நடக்கும். 12.10.2006க்கு மேல், எதிர்பாராத தனலாபம் கிட்டும். தந்தையின் உடல் நலனில் கவனம் தேவை. 14.10.06க்கு மேல் பூர்வீகத்தில் குடியேறலாம். 17.10.06க்கு மேல் உமது தந்தை உயில் எழுத நேரும். 19.10.06க்கு மேல், கடன் தீரும். இலாப வரவுகள் அதிகரிக்கும். 24.10.06க்கு மேல், மனைவியின் விருப்பத்தை மகிழ்வுடன் நிறைவேற்றுவீர்கள். 27.10.2006க்கு மேல் செய்தொழிலில் இலாபம் பெருகும். 14.10.06 நண்பகல் முதல் 16.10.06 நள்ளிரவு வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : தட்சிணாமூர்த்தியை மஞ்சள் வண்ண மலர்களால் அர்ச்சித்து மூன்று முறை வலம்வந்து வணங்கவும்.

மகர ராசி :

உத்திராடம் 2, 3, 4-ம் பாதங்கள், திருவோணம், அவிட்டம் 1, 2-ம் பாதங்கள்.

மனதில் மாசுமருவில்லாத மகரராசி நேயர்களே! கணவன், மனைவி இடையில் கருத்தொற்றுமை நிலவும். உத்தியோக உயர்வுக்கு நீங்கள் தகுதியானவர் எனச் சிபாரிசு செய்ய இடமுண்டு. சிலர் கூடுதல் பொறுப்புகளுடன் இடமாறுதல் பெறுவர். பெண்கள் விரும்பிய வண்ணம் ஆடை, அணிமணிகள் ஆபரணம் என வாங்குவர். மாணவர்கள் கடினமாக உழைப்பர். 12.10.06க்கு மேல் செலவுகள் அதிகரிக்கும். 14.10.06க்கு மேல் வீடு மனை வாங்கலாம். அரசியலில் செல்வாக்கு கூடும். 17.10.06க்கு மேல் புதிய முயற்சி களில் நிலவிய தடை விலகும். அரசு வழி அல்லல் அகலும். 19.10.06க்கு மேல் காதலர் வாழ்வில் தடைகள் விலகி புதிய வழி பிறக்கும். 24.10.06க்கு மேல், தந்தை மூலம் தனலாபம் பெருகும். 27.10.06க்கு மேல் உமது விருப்பங்கள் நிறைவேறும். 16.10.06 நள்ளிரவு முதல் 19.10.06 நண்பகல் வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி சனிக்கிழமை



வீட்டில் உள்ள வயதான பெண்மணிகளின் ரவிக்கையைத் தைக்கும்போது அதன் கொக்கியில் வைக்கப்படும் காஜாவில் சட்டை நிறத்தில் இருந்து எதிரான நிறத்திலோ அல்லது அவர்களது கண்களுக்கு நன்கு தெரியும் நிறத்திலோ வைத்துத் தைத்தால் சௌகர்யமாக இருக்கும்.

- டி. ஜெயலக்ஷ்மி,
திருவெற்றியூர்.

அலமேலுமங்காச மேத வெங்கடாஜல பதியை வழிபடவும். வெங்கடேச சுப்ர பாதம் தினசரி காலையில் கேட்பது நலம்.

கும்ப ராசி :

அவிட்டம் 3, 4-ம் பாதங்கள், சதயம், பூரட்டாதி 1, 2, 3-ம் பாதங்கள்.

அடுத்தவர் வேலைகளைத் தனது வேலையாகக் கருதி அயராது பாடுபடும் இயல்புடைய கும்பராசி நேயர்களே! மாதத்தின் பிற்பாதி மிக மிக சந்தோஷம் தரும். தொழில்வழித் தொடர்புகள் பெருகும். வெளிநாட்டுத் தொடர்பு கிட்டும். தந்தையின் வழியைப் பின்பற்றி தொழில்புரிவீர்கள். உத்தியோகப்பிரிவினர் அதிக வேலைகளை ஏற்க நேரும். பெண்களின் ஆசைகள் நிறைவேறும். மாணவர்கள் படிப்பில் கூடுதல் கவனம் தேவை. 12.10.06க்கு மேல் மனைவியின் உடல்நலனில் கவனம் தேவை. கூட்டுத் தொழில் தவிர்த்தல் நலம். 14.10.06க்கு மேல் ஸ்திரசொத்துக்கள் வாங்கும் யோகம். கடன் நிவர்த்தி ஆகும் நிலையும் உண்டு. 17.10.2006க்கு மேல், கணவன் மனைவி இடையில் ஊடலும் கூடலும் உண்டு. 19.10.06க்கு மேல், ஆடம்பரச் செலவுகள் வரும். 24.10.06க்கு மேல், சிலர் பூர்வீகத் தொழிலை ஏற்க நேரும். 19.10.06 நண்பகல் முதல் 21.10.06 நள்ளிரவு வரை சந்திராஷ்டமம்.

பரிகாரம் : உமது குலதெய்வத்தை மனமுருக வழிபடவும். குருவருளை நாடுக. திருவருள் கூடும். "குரு வாழ்க! குருவே துணை!" என தினசரி காலை மாலை என ஜெபித்து வரவும்.

மீன ராசி :

பூரட்டாதி 4-ம் பாதம், உத்திரட்டாதி, ரேவதி

எதையும் எளிதில் நம்பி விடும் இயல்புடைய மீனராசி நேயர்களே! வாக்கினால் வளமும் நலமும் நேரும். தொழிலில் புதுப் புது யுக்திகளைக் கையாண்டு அதிக லாபம் ஈட்டுவீர்கள். மனைவியின் சேமிப்பும் உதவிகரமாக அமையும். வீடு, மனை போன்றவற்றில் அபிவிருத்திப் பணிகளை மேற்கொள்வீர்கள். தொழில் நுட்பப் பணியினர், கம்ப்யூட்டர் பிரிவினர் நல்ல முன்னேற்றம் பெறலாம். பெண்கள் விருப்பம் நிறைவேறும். மாணவர்கள் உயர் கல்விக்கு வெளிநாடு செல்ல வாய்ப்பு உண்டு. 12.10.06க்கு மேல் தொழில் வழியில் அலைச்சல் குறையும். இறையனுகூலம் கூடும். 14.10.06க்கு மேல் பூர்வீக தனம் கிட்டும். பேச்சில் கட்டுப்பாடு தேவை. 17.10.06க்கு மேல் கண் சம்பந்தமான உபாதைக்கு இடம் உண்டு. 19.10.06க்கு மேல், குடும்பத்தில் ஆடம்பரச் செலவுகள் பெருகும். வாழ்வில் வசந்தம் வீசும். 24.10.06க்கு மேல் மனைவி பேரில் சிலர் புதிய ஒப்பந்தம் போடுவர். 27.10.06க்கு மேல் தொழில் வழியில் மேன்மை கிட்டும். தந்தை வழியில் உதவிகள் கிட்டும். 21.10.06 நள்ளிரவு முதல் 24.10.06 நண்பகல் வரை சந்திராஷ்டமம். கவனம் தேவை.

பரிகாரம் : பிரதி வியாழன் தக்ஷிணாமூர்த்தியை மஞ்சள் நிற மலர்களால் அர்ச்சித்து வணங்கவும். முருகப்பெருமானையும் வணங்கலாம். முன்னேற்றம் கிட்டும்.


என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
அக்டோபர் 2006
திருமண மலர்
மாலை சூடும் வேளை...

நாலு வகை கல்யாணம்!



• படம் : ஸ்ரீஹரி

விவாகங்கள் நான்கு வகைப்படும் என வேதங்கள் தெரிவிக்கின்றன.

அசுர விவாஹம் : வரதட்சணை பெற்றுக் கொண்டு ஒரு பெண்ணைத் திருமணம் செய்து கொள்வது.

ராட்சஸ விவாஹம் : ஒரு பெண்ணை அவளுடைய விருப்பமின்றி வலுக்கட்டாயமாகத் தூக்கிச் சென்று திருமணம் செய்தல்.

பைசாஸ விவாஹம் : ஒரு பெண்ணுக்கு மயக்க மருந்து கொடுத்து, அவளுக்கே தெரியாமல் தாலி கட்டித் திருமணம் செய்தல்.

காந்தர்வ விவாஹம் : ஒரு ஆணும், பெண்ணும் ஒருவர் மனதை இன்னொருவர் புரிந்து கொண்டு திருமணம் செய்து கொள்ளல்.

- ஆர். பிரசன்னா, கரூர்.

சீக்ரமேவ விவாஹப் (பிராப்தி) ஸித்யர்த்தம் :

"சிவ வாமாங்க ஸஸிதா
ஸுஸ்மிதா லலிதாநநா !
லாவண்யமூர்த்திஸ் தல்லேச
நமிதா அமர ஸுந்தரி !!"

இந்த ஸ்லோகத்தை திருமணத் தடையுள்ளவர்களும், திருமணம் ஆகவேண்டிய கன்னியர்களும், காளையர்களும் தினமும் குளித்து 48 நாட்கள் (ஒரு மண்டலம்) தினமும் 48 முறை கூறி, விளக்கேற்றி வழிபட்டால் கூடிய சீக்கிரத்தில் விவாஹம் நடைபெறும் என 'ஸ்ரீசாகம்பரீஸகஸ்ர நாமம்' கூறுகிறது!

- பி. சீதாலக்ஷ்மி, சிட்லபாக்கம்.

சுபம் தரும் முகூர்த்தம்!

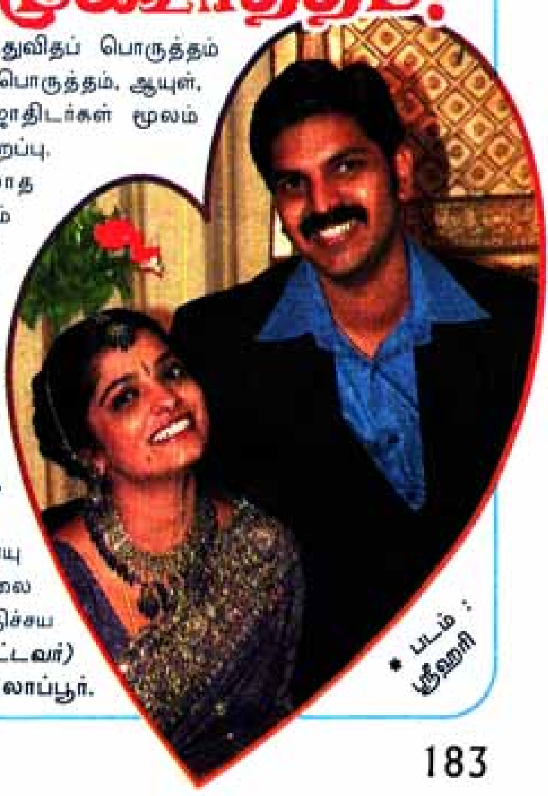
• கல்யாணத் தம்பதிக்கு வெறும் பத்துவிதப் பொருத்தம் மட்டும் பார்க்காமல், ஜாதக ரீதியாக கிரகப் பொருத்தம், ஆயுள், புத்ரபாக்யம், ஒற்றுமை இவற்றையும் ஜோதிடர்கள் மூலம் தெரிந்து கொண்டு திருமணம் செய்வது சிறப்பு.

• திருமணத்திற்குக் குற்றமே இல்லாத தினங்கள் கிடைப்பது அரிது. ஆனால் குற்றம் குறைந்த, பலன் அதிகம் கொண்ட சுபநாட்களைத் தேர்ந்தெடுப்பது நிச்சயம் பலன் தரும்.

• திருமண நாள் வைக்கும்போது கரி நாள், அஷ்டமி, நவமி இல்லாமலும் தம்பதிக்கு சந்திராஷ்டமம் இல்லாமலும், ராகு கால, எமகண்டம் தவிர்த்தும், தாராபலன் சந்த்ரபலம் இருக்குமாறும் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும்.

• திருமணமாகாத பெண்கள் வீட்டின் வாயு மூலையில் உள்ள அறையில் கிழக்கே தலை வைத்துப் படுத்தால் விரைவில் திருமணம் நிச்சயமாகும். (*குடும்ப ஜோதிடர் சொல்லக் கேட்டவர்*)

- ஜானகி ரங்கநாதன், மைலாப்பூர்.



• படம் : ஸ்ரீஹரி

திருமண விளக்கு

நம் நாட்டு அரசியல் கட்சிகளுக்குள், ஆயிரம் கோஷ்டிகள், ஆயிரம் பூசல்கள். ஒரு கோஷ்டி தீர்மானம் ஒன்று போட்டால், இன்னொன்று அதை எதிர்க்கும். இது அன்றாட அரசியலில் நாம் காணும் வாடிக்கையான வேடிக்கை.

இதுபோல் இல்லாமல், முப்பெரும் தெய்வங்களும், முப்பத்து முக்கோடி தேவர்களும், ஒரே இடத்தில், ஒரே கோஷ்டியாகச் சேர்ந்து திட்டம் தீட்டி, தீர்மானம் போட்டு, அதை நிறைவேற்றியும் காட்டினார்கள் தெரியுமா?





● அஷ்டாங்க விமானம்

நாராயணனின் நாமத்தையே ஜெபம் செய்தவன் பக்தபிரகலாதன். அவன் அப்பன் இரண்யனோ, தன் பெயரைத் தவிர வேறு எந்தப் பெயரையும் சொல்லக்கூடாது என்று கண்டித்தான். நாராயணன் நாமத்தைச் சொல்பவர்களையெல்லாம் தண்டித்தான். மரணம் எந்தெந்த வடிவத்தில் எல்லாம் வரக்கூடும் என்பதை அலசி ஆராய்ந்து, அந்தந்த வடிவங்களினால், தனக்கு மரணம் நேரக்கூடாது என்று பிரம்மதேவனிடம் வரம் பெற்றான். தேவர்களாலோ, இரவிலோ, பகலிலோ, வீட்டினுள்ளேயோ, வெளியிலேயோ, தரையிலோ, ஆகாசத்திலோ, மற்றும் ஆயுதங்களினாலோ மரணம் நேரக்கூடாது என்று, தன் தவ வலிமையால் பெற்ற வரத்தினால், ஆணவம் கொண்டு அராஜகமாக ஆட்சி செய்தான்.

இவனுடைய இம்சை தாளாத ரிஷிகள், தேவர்கள், முதலானோர் பிரும்மா, ருத்ரன், ஆகியோருடன் சேர்ந்து மகாவிஷ்ணுவைச் சந்தித்து, நிலைமையை எடுத்துரைக்கின்றனர். இரண்யனுக்கு ஒரு முடிவு கட்ட, கூட்டம் கூட்டி, விவாதித்தால்தான் முடியும் என்ற எண்ணத்துடன், கூட்டம் கூட்ட இடம் தேடினர். எந்த இடத்தில் கூட்டம் கூட்டினால் இரணயன் வர முடியாது, கலாட்டா செய்ய முடியாது என்று யோசித்து, கடைசியில் கதம்ப மகரிஷி வசிக்கும் பகுதியைத் தேர்ந்தெடுத்தனர்.



* உற்சவமூர்த்தி ஸ்ரீசௌம்ய நாராயணர்

ஏற்ற திருக்கோட்டியூர்

காரணம், கதம்ப மகரிஷி வசிக்கும் பகுதிக்குள் வந்தால், இரண்யன் இறந்து விடுவான் என்று, முன்பு, கதம்ப மகிரிஷி கொடுத்த சாபம், இன்று, இவர்களுக்குக் கைகொடுத்தது. பிரும்மா, விஷ்ணு, சிவன், ரிஷிகள், தேவர்கள் எல்லோரும் ஒன்றுகூடி விவாதித்து, இரண்யனை வதம் செய்யும் பொறுப்பை நாராயணனிடம் ஏகமனதாக ஒப்படைத்தனர். அந்தப் பொறுப்பை ஏற்றுக் கொண்ட மகாவிஷ்ணுவும்,

இரண்யன் வாங்கிய வரத்தில் உள்ள ஓட்டைகளை ஊன்றிக் கவனித்து அதற்கேற்றாற்போல், நரசிங்கமாக மாறி, இரண்யனை வதம் செய்தார்.

இப்படி எல்லோரும், ஒரே கோஷ்டியாகக் கூடியதால், அவர்கள் கூடிய இடம் 'திருக்கோஷ்டியூர்' என்று பெயர் பெற்றது.

திருக்கோஷ்டியூருக்கும், திருமால் பெயருக்கும் உள்ள சம்பந்தம் மிகவும் சிறப்பானது. எவன் நாராயண நாமத்தை வெறுத்தானோ, அவனை வதம் செய்ய முடிவு கட்டிய இடம் திருக்கோட்டியூர். அதே நாராயண நாமம்தான் நற்கதியைக் கொடுக்கும் என்று, உடையவர், உலகுக்கு உபதேசம் செய்த இடமும் திருக்கோட்டியூர்தான் இப்படி நாராயண நாமமயமான இந்த ஊரில் உறையும் உற்சவ மூர்த்தியின் பெயரும் 'சௌம்ய நாராயணன்.'

கதம்பவனம் என்று அழைக்கப்பெற்ற, திருக்கோட்டியூர், சிவகங்கை மாவட்டத்தில், திருப்பத்தூர் - சிவகங்கை பெருவழிச் சாலையில், திருப்பத்தூரிலிருந்து 10 கி.மீ. தூரத்திலும், சிவகங்கையிலிருந்து வடக்கே 28 கி.மீ., தொலைவிலும் உள்ளது. கோயில் வாயிலை ஒட்டியே பேருந்துகள் நிற்கின்றன.

கோயிலுக்குள் நுழைந்ததும், கண்முன் காண்பது ஏகாதசி மண்டபம். இம் மண்டபத்தின் வலப்புறம் சன்னதிகளும், இடப்புறம் மகாமகத் தீர்த்தக் கிணறும் உள்ளது. வலப்புறம் உள்ள முதல் சன்னிதியில் ஸ்ரீராமானுஜர், காவித் துணியுடனும், கையில் கொடியுடனும், தேகத்தில் நாராயணனின் பன்னிரு நாமங்களைக் குறிக்கும் பன்னிரண்டு திருமண்களையும் சாற்றிக் கொண்டு சேவை சாதிக்கிறார்; யதிராஜராக. அடுத்த சன்னிதியில், ஆளவந்தாரின் அருமைச் சீடரும், ராமானுஜருக்கு ஏற்றம் தந்து, 'எம்பெருமானார்' என்ற பட்டமும் தந்த திருக்கோட்டியூர் நம்பிகள் சேவை சாதிக்கிறார்.

தாரணேஸ்வரர் சன்னிதியை ஒட்டினாற்போலிருக்கும் கைக்கில வாயில் வழியாக, ஆஞ்சநேயர், ஆழ்வார்களைச் சேவித்துக் கொண்டு நர்த்தனகிருஷ்ணன் சிலை முன் நிற்கிறோம்.

சுமார் ஐந்தடிக்கு மேல் உயரமுள்ள மூலவிக்ரஹம். இருபுறமும் சத்தியபாமா, ருக்மணி இருக்கும் மகிழ்ச்சியில் காளிங்கனே இல்லாமல் நர்த்தனம் செய்கிறார்.

அங்கிருந்து ஸ்ரீமணவாள மாமுனிகள் சன்னிதி வழியாக தாயார் சன்னிதியை அடைகிறோம். திருமாமகள், குலமாமகள், நிலமாமகள் என்னும் திருநாமங்களுடன், வலது கரம் அபயம் கொடுக்க, இடக் கரம் வரம் கொடுக்க, மேற்கரங்கள் இரண்டும் தாமரையைத் தாங்க வீற்றிருந்து அருள் புரிகிறான், தாயார்.

அவர் அருளைப் பெற்றுக் கொண்டு, பெருமாளைச் சேவிக்க படிகளில் ஏறுகிறோம். படிகள் அதிகமில்லையென்

திருக்கோட்டியூருக்குச் செல்லும் வழி

*** திருச்சி, புதுக்கோட்டை, திருமெய்யம், திருப்பத்தூர் வழியாக திருக்கோட்டியூர் செல்லலாம்.**

*** திருச்சியிலிருந்து, சுமார் 3 மணி நேரப் பயணம்.**

*** திருப்பத்தூரிலிருந்து, சுமார் 15 நிமிடப் பயணம். இங்கிருந்து டவுன் பஸ்கள் செல்கின்றன.**

*** சிவகங்கையிலிருந்து சுமார் 28 கி.மீ. வடக்கே.**

*** காரைக்குடியிலிருந்து மேற்கே 25 கி.மீ. பேருந்துகள் உள்ளன. இங்கும் புதுக்கோட்டையிலும் தங்க வசதிகள் உள்ளன.**

உ



JAYA JAYA SANKARA
HARA HARA SANKARA

Catering for Marriages is our speciality

SCS

SARASWATHI
CATERING SERVICE

தலைமுறையினர் வாழ்த்தும் அளவுக்கு உங்கள் இல்லத்தில் திருமணம்
இருக்க வேண்டுமென்றால் சமையல், சாப்பாடு என்பது தான் மிகசிறந்தது!
திருமணத்திற்கு சமையல் என்று சொன்னால் நினைவுக்கு வருவது
பாரம்பரியம் சுவைமிக்க தென் இந்தியாவின் மிகச்சிறந்த
ஒரே ஒரு முன்னனி ஸ்தாபனம்

சரஸ்வதி கேட்டரிங்

தலைமுறை தலைமுறையாக இத் தொழில் செய்து அனைத்து தரப்பு மக்களின் ஏகோபித்த ஆதரவை பெற்று அவரவர்கள் வசதிக்கேற்ப செய்து தருவது மட்டும்மின்றி பல பெரிய மனிதர்களின் வீட்டு திருமணம், பல முக்கிய பிரமுகர்களின் வீட்டு திருமணம் என்று பார்ப்பவர்கள் வியக்கும் வண்ணம் மிகச்சிறப்பாக புதுமையான முறையில் சைவ உணவு வகைகளான தென்னிந்திய, வட இந்திய, Rajastani, Punjabi, Gujarathi, செட்டிநாடு, மலபார் உணவு வகைகள், SP Chat counter, SP Desert Counter, Continental Food, Chineese Food, Italian Food, என்று சைவ உணவில் எவரும் இதுவரை செய்திராத வகையில் மிக புதுமையான முறையில் பல விதமான உணவு வகைகளை பாரம்பரியம் மிக்க சுவையுடன் தாயுள்ளத்தோடு பரிமாறி உங்கள் வீட்டு திருமணங்களை ஏற்று மங்களவாத்யம் முதல் கட்டுசாதம் வரை (A to Z) என்று அனைத்து சுபகாரியங்களுக்கும் முன்னின்று செய்து தருவதுடன் இப்பூவுலகில் எல்லோரும் பெருமையடையும் வகையில் செய்து தனக்கென தனி சமையல் உலகின் சாம்ராஜ்யத்தின் ஒரே முன்னனி நிறுவனம் என்று பலர் பெருமையுடன் கூறும் வகையில் இருக்கும் ஒரே ஸ்தாபனம்

தாயன்போடு இருகரம் கூப்பி உங்களை வரவேற்கிறோம்! உங்கள் வீட்டு
திருமணத்தை சரஸ்வதி கேட்டரிங் சர்வீஸ் மூலம் செய்து
இனிதாக்குங்கள்! சிறப்பாக்குங்கள்!



Vegetarian only

SARASWATHI
CATERING SERVICE

Insuvai Vendan **G. Subramani Iyer**

No.65, (old no. 30), Subramanian St., West Mambalam, Chennai - 33.
Off: 24742433 Res: 23719535 Cell: 98400 54900 Tele Fax: 24742433
Branch off: Coimbatore Ph: (0422) 2343710
E- Mail: insuvaivendhan@yahoo.com www.insuvai.com

We undertake Marriage Catering all over India



• கோபுர தரிசனம்... கோடி புண்ணியம்!

நாலும், சற்று நெட்டாக இருப்பதால், ஏறுவது கடினமாக இருக்கிறது. கஷ்டப் பட்டுப் படியேறி பெருமாள் சன்னிதியை அடைந்ததும், பட்ட கஷ்டமெல்லாம் பறந்து போகிறது, பெருமாளை பார்த்தவுடன்.

ஆழ்வார்களாலும், ஆச்சார்யர் களாலும், பாடப் பெற்ற பெருமாள், 'உரகமெல்லணையான்', 'பன்னக மிருதுசாயி' என்ற திருநாமங்களுடன், தென்திசை முடியை வைத்து, வடதிசை பாதம் நீட்டி, கிழக்கே திருமுகத்தைச் சற்றே திருப்பி, ஐந்து தலை பாம்பணை மேல் பள்ளிகொண்டிருக்கிறார். ஸ்ரீதேவி யும், பூமாதேவியும், பெருமாளின் பாதங் களை வருடி விடுகிறார்கள். பெருமாள் போக சயனத்தில் காட்சி தருகிறார்.

''உற்சவமூர்த்தி 'சௌம்ய நாரா யணர்'. இவருக்கு மாதவன் என்ற செல்லப் பெயரும் உண்டு. வெள்ளி விக்ரஹம் போல் காட்சி தரும் இவரை 'வெள்ளியான்' என்று ஆழ்வார் வர்ணிக்கிறார். இவரது முகத்தின் நிறம் அடிக்கடி மாறு வதைக் கண்டிருக்கிறோம்,'' என் கிறார் கோயில் ஸ்தானிகர் ஸ்ரீ நாராயணன் நம்பி.

இக்கோயிலில் அகல் விளக்கு சமர்ப்பிப்பது விசேஷமான பிரார்த்தனை. அர்ச்சகர், அர்ச் சனை செய்தபின் ஏற்றிக் கொடுக் கும் அகல் விளக்கின் தீபந்தைக் குளிரவைத்துப் பத்திரமாக வீட் டுக்கு எடுத்துச் சென்று பூஜை செய்ய வேண்டும். அதாவது, பெரு மாளையே இல்லத்துக்கு எழுந் தருளப் பண்ணுவதாக ஐதீகம்.

பிரார்த்தனை நிறைவேறியபின், அந்த அகல் விளக்கோடு, அவரவர் வசதிக்கேற்ப, பித்தளையிலோ, வெண்கலத்திலோ, வெள்ளியிலோ, விளக்குகள் சமர்ப்பிக்கலாம்.

''இதுபோல் வேண்டிக் கொண்டு, கல்யாணமானவர் களும், பிள்ளைப்பேறு பெற்றவர் களும் நிறையப் பேர் இருக்கிறார் கள்'' என்றார் ஸ்ரீ ரமேஷ் பட்டர். இங்கு மாசி மாதம் நடக்கும் தெப்ப உத்ஸவத் தில், கோடிக்கணக்கில் பக்தர்கள், அகல் விளக்கு ஏற்றுவது பார்க்கப் பரவசமாக இருக்குமாம்.

இறைவனை, 'ஜ்யோதி ஸ்வரூபன்' என்று விசேஷமாக அழைக்கிறார்கள். அந்த ஒளிமயமானவருக்கே நாம் ஒளிரும் விளக்கை அளிப்பது இன்னும் விசேஷ மல்லவா?

இது தீபாவளி மாதம். புதுமணத் தம்பதிகள் தலைதீபாவளியைக் கொண் டாடும் நேரத்தில், மணமாகாதவர்கள் அடுத்த தீபாவளியை தலை தீபாவளி யாகக் கொண்டாட, திருக்கோட்டியூர் சென்று திருமாலுக்கு திருவிளக்குச் சமர்ப் பிக்கலாமே!

- கோழியாலம் நந்தகுமார்

மணமகள் தேவை

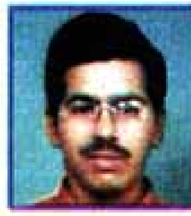


GANESH, B.E.

Iyer (Thanjavur), Brahacharanam, Kausika, Ayilyam, Oct. 74, 185 cm, BE (CSE), Software Engr. Wheatish on the fair side, Bangalore, Own Flat, only son seeks employed girl, Commerce/Engineering graduate fair and slim 25 to 28 subsect no bar. 09845564427, Narasimhan Box No. 12932

S. SHANKAR, B.Sc., BEd., (M.Sc.,)

Iyer, Vadamal, Haridha Gothram, Poorattadhi, 4th padam, 04.12.1973, 5.10', Chettinadu Vidyasramam and Running Tuitorials, Rs. 12,000/- seeks suitable girl. Phone : 044-2248 6337, R. Subramanian, No. 19/ Madhavan St., Heramba Apts., Muthamil Nagar, Pammal, Chennai - 600 075.



◆ Iyer, Brahacharanam, Sankruti, Pooram, 34, 180cm, Medium Complexion, B.Com., M.S.O., Rs. 20,000 p.m. seeks Brahmin bride. Box No. 12865

◆ Nattu Kottai Chettiar, 41, Teacher, Uthirattadhi, 15,000 per month, seeks graduate broadminded girl. Simple marriage. Box No. 12866

◆ ஐயர், வாத்திமாள், (உட்பிரிவு சம்மதம்) மௌத்கல்ய கோத்திரம், ரேவதி நட்சத்திரம், வயது 45, உயரம் 5.2', சென்னை தனியார் கம்பெனியில் மாதம் ரூ. 7000/- வருமானமுள்ள வரனுக்கு வேலைக்குச் செல்லும் தகுந்த மணமகள் தேவை. உடனடியாக திருமணம். ஃபோன் நம்பர் 2247 4167. பெட்டி எண் : 12868

◆ ஆத்ரேயம், வடமாள், ரோகிணி, 30/25,000 துபாயில் வேலை, சொந்த மனை உள்ள வரனுக்கு ஓரளவு படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். எதிர்பார்ப்பு ஒன்றும் கிடையாது. 044/2248 0945, 09841322780. பெட்டி எண் : 12869

◆ ஐயர், ஹரித, மூலம், அக். 77, பி.எஸ்ஸி., (எம்.பி.ஏ.) தனியார் கம்பெனி, 12,500 மாத வருமானம், வேலையில் உள்ள/செல்ல விரும்பும் பட்டதாரி 26க்குள் பெண் தேவை. ஃபோன் : 0431-2510639 பெட்டி எண் : 12870

◆ Kerala Iyer, Vadama, Radhidara Gothram, Uthradam, 5.4', 35 years, B.Com., Chennai settled, Investment Consultant also an established singer - classical & light, 3 lacs p.a. seeks good-looking graduate girl from decent family. Contact : 044-55299053, 080-41651009/098453-47712. Box No. 12871

◆ Iyer, Vadamal, Kousikam, Karthikai, fair, 5.6', 31, M.Com., MNC, Madras Rs. 8000/- Own House at Dharmapuri Dt., seeks qualified good-looking girl. Subsect no bar. 044-22325192, 9444742524. Box No. 12872

◆ Iyer, Vadamal, Haritham, 27/170 Revathy, M.Sc., MBA, Sr. Software Engineer, Wipro Chennai decent salary seeks suitable graduate employed girl. Contact cell : 99404 13501 Box No. 12873

◆ Iyengar, Vadakalai, Gargi, Poorattathi-2, May 1977, 177cm, M.C.A. 4 lakhs p.a. MNC I.T. Bangalore seeks I.T or Bank girl. Kalai no bar. Contact : 04562-262659. Box No. 12874

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreyam, Poorattathi, 47 + P.G. Wealthy bachelor earning Rs. 4.8 lakhs per annum seeks unmarried homely girl below 40. Details to Box No. 12875

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஷடமர்ஷணம், விசாகம் (4), வயது 45 (30 வயது ஒல்லியான தோற்றமுள்ள) 5.4', பி.ஏ., டிவிஎஸ். கம்பெனி, எக்ஸிகியூடிவ், வருமானம் 11,000/- சொந்த வீடு, தெய்வ பக்தி, நல்ல குணமுள்ள, ஆரோக்கியமான, திருமணம் ஆகாத பையனுக்கு, 33 வயது முதல் 40 உட்பட்ட ஏழை/நடுத்தரக் குடும்பத்தைச் சேர்ந்த நல்ல குணமுள்ள, குடும்பப் பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். பெட்டி எண் : 12876

◆ Koushika Boy 32/180 Swathi, well placed in a foreign Airline Abudabi 10.25 lacs annual, looking for girl graduate good looking domestically good, ht. 5.6' and above. Box No. 12877

◆ கண் பார்வை இல்லாத ஐயங்கார் வடகலை ஸ்ரீவத்ஸம், புனர்பூசம், 27, எம்.ஏ., பி.எட்., அரசு மேநிலைப் பள்ளி ஆசிரியர், சென்னை, சம்பளம் ரூ. 11,000க்கு மேல் தகுதியுள்ள வேலைக்குச் செல்லும் மணமகள் தேவை. தொடர்பு : 044-22395620 பெட்டி எண் : 12878

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Mirugaserisham, v. fair, 5.6', 34, D.A.E. MNC Bangalore Rs. 20,000 own house at Madras seeks qualified good-looking girl. Subsect no bar. Box No. 12879

◆ Iyer, Vadama, Srivathsam, Moolam-1, 1976/5.9', B.A., PGDCA, PG Dip (Advt) working in FMCG-MNC-Marketing, Chennai Rs. 16,000/- seeks suitable graduate preferably employed girl. Box No. 12880

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Pooradam, Nov. 69/5.7', UK trained MBBS seeks good-looking home-loving graduate girl from good family. Boy walks with slight limping not noticeable due to Polio. Govt. Employed based Delhi. Contact: 0422-2609475. Box No. 12881

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், அவிட்டம், கும்ப ராசி, 7ல் கேது, 28/170, பி.டெக்., சாஃப்டுவேர் தனியார் சென்னை தகுந்த மணமகள் தேவை. பெட்டி எண் : 12882

◆ Telugu Brahmin, Telenganyam, Srivatsa, Pooradam, 29/170, B.Com., (Hons), M.F.M., working as Associate Manager with a Leading MNC seeks home-loving suitably qualified girl. Respond with horoscope. Box No. 12883

◆ Iyengar, Vadagalai Gargeya, Pooradam-3, 30 years, 181cms, Army Officer seeks a graduate, slim tall fair good-looking bride. Contact : 0120-2648995/09891568595/09312025858 Box No. 12884

◆ குருக்கள், வசிஷ்டம், மகம், 32, அர்ச்சகர், 18,000/- டிப்ளமோ, மாநிறம் உள்ள வரனுக்கு ஓரளவு படித்த நல்ல குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. எதிர் பார்ப்புகள் இல்லை. தொடர்புக்கு: 04348-232519, 04343-253160. பெட்டி எண் : 12885

◆ Iyer, Vadamal, B.Com., ACA, ICWA, Kousikam, Arudra, 34, 6', working in MNC, Chennai seeks suitable graduate good-looking, home-loving and god fearing girl. 044-2498 5580. Simple marriage no demands. Box No. 12886

◆ Iyer, Vadamal, Kousikam, Maham, 43/161 cms, MBA, Business, Own House seeks graduate employed girl. Subsect acceptable. Reply e-mail kumbarasi@yahoo.com Box No. 12887

◆ சகோதரர்களுக்கு படித்த குடும்பப் பாங்கான பெண்கள் தேவை. சென்னை யில் சொந்த பிளாட்டுகள் உள்ளன. ஐயர், கௌசிகம், வடமாள் திருவா திரை, 38, தனியார் கம்பெனி, 27,000 டெல்லி அருகில், தம்பி 36, பூரம் தேசிய பாங்கு டையு, உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண் : 12888

◆ Iyer, Brahacharanam, Haritha, Ashwini, 29 years, 154 cms, MBA, MNC, Noida/Delhi clean habits seeks good-looking, home-loving Religious match from respectable family. Contact with horoscope family details. Call : 0120-6526579 Box No. 12889

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreya, Rohini, 31 years, 165 cms, B.Arch., PGDACM, Employed in Pvt. Sector at Mumbai, seeks professionally qualified employed girl. Contact : 9869537008, email:yamunaradhakrishnan9@yahoo.com Box No. 12890

◆ Kerala Iyer, Vadama, Koundinya Gothram, Mrigashirsham, B.Com., Computer Literate 39 years 5.10', working in MNC (Sahara Group) at Kolkata decent salary Religious Minded, clean habits seeks suitable girl employed/unemployed. Subsect no bar. Phone : 033-2476 3464/033-2475 8189. Parents settled in Kolkatta. Box No. 12891

◆ Iyer, Vadamal, Raksha Gothram, Uthradam, 1959, 5.5', Thanjavur (B.Com.,) Comp. Literate/Birla Group Pharma Mfg.Co., in Chennai Office, Rs. 10,000/- + seeks preferably employed girl. Subsect no bar. Box No. 12892

◆ Iyer, Vadamal, Srivathsa, Aswini, 1972/5.6', DME, Factory Manager, Coimbatore Rs. 10,000/- month Own House, seeks home-loving girl. Contact Phone : 044-5525 7948 cell no. 9840325357. Subsect acceptable. Box No. 12893

◆ Vadagalai, Shadamarshanam, 20.10.1978, Rohini, BCA, Dip. HRD Senior Asst. Private Hospital, 5000/- seeks homely educated (Degree or +2) girl respectable family. Contact No. 5568 6609/2472 4154. after 8.00 p.m. Box No. 12894

◆ Tanjore Iyer, Vadamal, Bharathwaj, Pooram, 36/158/12,000/- Graduate, working in IBM, BPO, Bangalore, seeks girl. Brothers and Sisters are and well settled. Phone : 2660 4312. Box No. 12895

◆ Iyer, Vadama, Kasyapam, Swathi, 27, 5.7', B.Com., Asst. Mgr., Pvt. Bank, seeks graduate, home-loving bride from respectable family. Phone : 044-2484 5640 Box No. 12896

◆ Brahmin (Gurukkal), Kashyapam, Pooradam, 35/177/7 to 10 Lacs per annum, DME, Business owning a Factory, Legal Divorcee without issue seeks educated Brahmin bride. Contact : 044-2277 2574, 55211902. Tamilmatrimony ID:M671362 Box No. 12897

◆ ஐயர், வடமாள், காசியப, பூரட் டாதி 4ம் பாதம், 39, 5.6, பி.காம்., டி.சி.ஏ. படித்து பன்னாட்டு நிறு வனத்தில் வேலை பார்க்கும் மணமக னுக்கு +2 அல்லது பட்டம் படித்த வேலைக்குச் செல்லும்/செல்லாத பெண் தேவை. எளிய உடனடி திருமணம். எதிர்பார்ப்புகள் கிடை யாது. பெட்டி எண் : 12898

◆ Affluent parents seek alliance for their son Iyer, Vadamal, Tanjore, Bharadwajam, Krithigai, Suddha

Jadhagam, 6.1", 16.10.1981, very fair, clean habits B.E. Mechanical (B.G.L.) Project Manager, Reputed firm Lucknow Six Lakhs p.a. plus perks. Graduate/Post-graduate Iyer, home-loving fair girl from respectable family. Reply with horoscope/Bio-data. Cell No. 9868869135 Box No. 12899

◆ Vadamal, Koundinyam, Avittam, 34/170 good-looking, B.Com., HCL Technologies BPO Chennai 12,000 p.m. Mother I.O.B. Chennai, Sister well settled Own Flat in Chennai, seeks homely employed Iyer girl. Contact : 044-2241 7164, 98409 46748 Box No. 12900

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Chithirai-4, Oct. 1977, working as H.R. Manager in a Software Company at Chennai, Rs. 21,000/- p.m. seeks graduate bride. Subsect no bar. Contact : 2485 1139 Box No. 12901

◆ வடமாள், வாதூலம், உத்தரம்-2, 26.5.1969, 170 செ.மீ., டிஎம்ஈ, மாதம் ரூ. 15,000/- சொந்தத் தொழில், சென்னை சுத்த ஜாதகம், குடும்பப்பாங்கான படித்த பெண் தேவை. எதிர்பார்ப்பு இல்லை. சொந்த வீடு உண்டு. ஃபோன்:24881665 (அ) 26586035. பெட்டி எண் : 12902

◆ **Iyer, Ashtasahasram, Kashyapa, Mirugasirisham, Sudha Jadagam, Bachelor, 44/180/clean habits, CA, Senior Manager seeks suitable bride. Subsect no bar. Early marriage. Box No. 12903**

◆ Iyer, Vadama, Bharatwajam, Revathi, 1975/5.6', DME (Hons) working in Delhi MNC, Salary Rs. 15,000/- complexion medium seeks girl from decent family any qualification. Subsect no bar. Contact : Ph : 9840982425 Box No. 12904

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, 38, Bharani, Asst. Manager, Ashok Leyland, 165cm, seeks suitable Vadamal homely graduate girl. Box No. 12905

◆ Iyer, Brahacharanam (subsect ok) Bharatwajam, Rohini 1st padam, 32/168/B.Com., ACA employed Software Income Rs. 35,000/- p.m. seeks suitable employed girl send horoscope. 044-4216 9018 Box No. 12906

◆ அகமுடையார் தேவர், அஸ்தம், 25 வயது, B.A. B.L., High Court Lawyer, மயிலாடுதுறையைச் சேர்ந்த, சென்னையில் வசிக்கும், ராஜகுல அகமுடையார் வரனுக்கு, நல்ல படித்த, வேலையில் (எம்.என்.சி.) உள்ள நல்ல குடும்பப் பாரம்பரியத்தைச் சார்ந்த, அழகான, குணமுள்ள பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12907

◆ அகமுடையார் தேவர், புனர்பூசம், 26 வயது, B.B.A. ISSA, Fitness Consultant and Manager, நல்ல அழகான சிவப்பு நிறம், 6 அடி உயரம், வலுவான உடலமைப்புள்ள சென்னையைச் சேர்ந்த வரனுக்கு, நல்ல குடும்பத்திலிருந்து, அழகான, குணமுள்ள, படித்த பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12908

◆ அகமுடையார் தேவர், ஆயில்யம், 40 வயது, B.Sc., DFT, சினிமா அசோசியேட் டைரக்டர், மன்னார்குடியைச் சேர்ந்த சென்னையில் வசிக்கும் வரனுக்கு நல்ல குடும்பத்திலிருந்து, வேலைக்குச் செல்லக்கூடிய (MNC) அழகான, குணமுள்ள, சென்னையில் வசிக்கும் பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 12909

◆ **Iyer, Vadamal, Haritham, Pooram, 1977/168cm, B.Tech., M.S. (NWU, IL, USA) A.T. Kearney, Chicago, 7500 dollars per month, seeks fair, good-looking post-graduate/professionally qualified Vadamal girl with good-family background. Contact parents. email:ramalin1945@yahoo.com 044-2474 0676. Box No. 12910**

திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/- அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ. 15/- வண்ணத்தில் 'ஹைலைட்' செய்ய ரூ. 100/- கூடுதலாக அனுப்பவும். வண்ணப் புகைப்படத்துடன் (1" X 1") வெளியிட ரூ. 800.

◆ ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர், காசியபம், கிருத்திகை-3, ரிஷபம், 1974, 6.2', M.Sc., I.T. working in MNC, Chennai as Team Leader, fair looking வரனுக்கு ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர் பெண் 26 வயதுக்குள் தேவை. 044-2231 3169, 94444-89333. பெட்டி எண் : 12911

◆ Iyer, Brahacharanam, Kashyapa, Thiruvadirai, 39/180, B.Com., Public Limited Company at Coimbatore seeks educated, employed/ unemployed girl from decent family. Reply with horoscope to Box No. 12912

◆ Iyer, Vadamal, Kaushikam, Thiruvonam, 38 years, Reliance General Insurance, Insurance Consultant, Rs. 20,000/- p.m. seeks suitable girl. Subsect no bar. No expectations Mob:99400-86046/2749 7823. Box No. 12913

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Haritha, Visakam-3, Suddha Jatakam, very fair, handsome, 30/175, DECE (AIME), Sr. Foremen Analyist, Kuwait EMPD, 60,000/- p.m. seeks good-looking, clean habit graduate girl. Subsect no bar. No Demands, Early marriage. Contact : Mrs. S. Vijayalakshmi, Metturdam with horoscope and photo. Ph No. 04298-230909. email: sathyraja@yahoo.com Box No. 12914

◆ தமிழ் ஐயர், வடமாள், கௌசிக, அவிட்டம் முதல் பாதம், 1974, 5.8', MBA, Chennai based consultancy fim, 16,000 வரனுக்கு டிகிரி படித்த வேலைக்குச் செல்லும்/செல்லாத குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. ஃபோன் : (044) 2247 8294 9444817723 பெட்டி எண் : 12916

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், வீதஹவ்ய கோத்திரம், பூரம், வயது 38, பேங்க் ஆபீஸர், உயரம் 165 செ.மீ., B.Com., PGDCA, இவருக்கு தகுந்த, படித்த பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஈ. ராதாகிருஷ்ணன், Phone : 044-42312524 mobile: 94446 48717. email:nbl@rediffmail.com Box No. 12917

◆ Tamil Iyer, Srivatsam, Thiruvonam, Jan. 77, B.Tech. (I.I.T.) M.S. working MNC USA visiting India shortly seeks bride. Contact : inamarv@gmail.com 022-32977779/09820785537 Box No. 12918

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Kettai-3, 31, 5.11', M.A., Second year P.G. Director in Pvt. Ltd. Co., Chennai Rs. 10,000/- seeks fair graduate girl unemployed. Ph : 044-2471 0683/94444 56448 Box No. 12919

◆ தஞ்சாவூர், வடமாள், ஐயர், ஷடமர்ஷணம், மூலம், 52/5.4', பி.எஸ்ஸி., மணமாகாதவர் பன்னாட்டு நிறுவனம் மும்பை, சொந்த வீடுள்ள வரனுக்கு அதே பிரிவைச் சேர்ந்த மணமாகாத படித்த வேலை பார்க்கும்/பார்க்காத மணமகள் தேவை. email: kalraman1954@yahoo.com Box No. 12920

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், பாரத்வாஜம், ரேவதி, 1967, பி.காம்., திருச்சி மத்திய

அரசில் பணி, ரூ. 11,000 வேலைக்குச் செல்லாத 10வது, +2 படித்த குண முள்ள பெண் தேவை. எளிய திருமணம். வரதட்சணை தேவையில்லை. சட்டப்படி விவாகரத்தானவர். குழந்தை இல்லை. (0431) 2701810 பெட்டி எண் : 12921

◆ Thenkalai Iyengar, Srivatsam, Revathi (Meenam) (Suddha Jathakam), 30/5.8'. B.Sc., M.C.A. Senior Software Engineer, Chennai, Rs. 35,000/- p.m., Own House, only son, Father Alive (Pensioner) seeks professionally qualified employed girl of same Kalai. Horoscope/Bio-data to Box No. 12922

◆ Iyer, Vadamal, Haritham, Pooram, 27, 5.8', fair, D.M.E., PDR & A/C, Site Engineer in Private Company, Pune, Rs. 18,000/- p.m., Subsect o bar. Contact Cell : 9994513379. Box No. 12923

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Kiruthigai, 1981/5.7', ICICI Prudential, Chennai, 15,000/- p.m., B.Sc., MBA seeks qualified girl from respectable family. Ph : 04362-222315 Box No. 12924

◆ Iyer, Brahacharanam, Athreya, Uthiradam, 6.2', 1978/169cms, B.Sc., M.C.A. IT Company in Chennai, 3.37 lakhs p.a. seeks fair, graduate employed girl with good family background. Contact Phone : 0452/2667804/2669619 Box No. 12925

◆ Iyer Boy, Ashtasahasram, Bharadhwaja, 27/185, Mirugaseerisham, American Express Technologies Pvt Ltd., Chennai as 'Project Architect' seeks same subsect, professionally qualified girl, with good family background age 22-23, 044-24481247, 9841256165 Box No. 12926

◆ Ayyar, Vadamal, Srivatsam, Thiruvonam, 35/DME171cm, working in Kuwait Oil Company as Supervisor fair, good habit, seeks educated homely girl. Subsects acceptable. Ph : 24521011. Box No. 12927

◆ Iyer, Vadama, Moolam, 21.04.1965, fair, B.Com., employed in a Private School as Cashier, Legal Divorcee seeks good-looking home loving girl. Box No. 12928

◆ Wanted bride (graduate/employed) for Tamil Iyer, Athreya, Chithirai(4), 28 years, 5.8', B.Sc., Computer Technology having Own Business at Chennai, Contact Phone : 044-2491 8440. Box No. 12929

◆ Ashtasasthiram, Athreya, Thiruvadhirai, B.A. 31/175, Chennai employed, Executive Rs. 12,000/- p.m., seeks employed girl, Contact : 9444 77 9084/9444 325559 Box No. 12930

◆ Smartha Desistha, Marathi, Vasishta, Mirugasirsham, 39/165/B.Com., PG Dip. in Yoga, Insurance Consultancy cum Yoga Therapist/8000/- Own House, Smartha Desistha, Madhwa/Telugu Brahmin also preferred. Employed/unemployed girls. 044-22241258. Box No. 12931

◆ Iyer, Brahacharanam, Parasara, Anusham, 32/170, +2 employed in Leading Pvt Firm 5000/- p.m. seeks employed girl. Subsect no bar. S. Thiagarajan, 044-2461 2650. Box No. 12933

◆ தென்கலை ஐயங்கார், கௌண்டின் யம், பூரம், 39/170 செ.மீ., தனியார் நிறுவனப் பணி, ஐயங்கார் பெண்கள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொடர்பு கொள்க. 044-6521 8364. பெட்டி எண் : 12934

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, 27/186 cm, Sathayam, B.Com., M.C.A. MNC, BPO seeks Iyer/Iyengar girl. Subsect no bar. Phone : 044-65371693 Box No. 12935

இந்த இதழில் பிரசுரமாகும் பெட்டி எண் விளம்பரதாரருக்கு பதில்கள் அனுப்ப கடைசி தேதி 10/11/2006. பதில்கள் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : பெட்டி எண் : .... C/o மங்கையர் மலர், 47, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032.

◆ தென்கலை ஐயங்கார், ஸ்ரீவத்ஸம், பூரம், 31/5.9', M.Com., ICWA Inter, PGDCA, Rs. 20,000/-p.m. பன்னாட்டு நிறுவனத்தில் உதவி மேலாளராக உள்ள பையனுக்கு பட்டதாரி மணமகள் தேவை. வடகலை சம்மதம். தொடர்பு கொள்ள : 65671914 பெட்டி எண் : 12936

◆ Vadamal, Thanjavur, Gauthama, Poorattathy, Sep. 1977, 5.11', M.S. (Singapore), Project Manager, MNC, Chennai seeks good-looking, Graduate Vadamal home-loving bride. 044-24466970 Box No. 12937

◆ Iyer, Brahacharanam, Shadamarshanam, Sadhayam, B.Sc., (Computer Science), PGDCA, SAP (BW) 25/180cm, 20,000/- p.m. System Engineer, SAP Chennai, Seeks girl. Contact : 98431 26399, 044-6568 4318. Box No. 12938

◆ Iyer, Vadamal, Haritham, Pooram, DME/33/168 cm, 10,000/- p.m., Q.C. Engineer in Private Concern, Having Individual Own House, Chennai. Legally and Mutually divorced. No issues, Seeks girl. Contact : 044-6568 4318. Box No. 12939

◆ Trichy Iyer, Kaniyala Vadamal, Kashyapa, May 1975, Pooradam, 165 cms, B.Com., Computer Literate Asst. Manager HDFC Bank, Mumbai, 30,000/- p.m. seeks employed/ unemployed qualified bride. Subsect no bar. Contact : 044-23774226 Box No. 12940

◆ Iyer, Vadamal, Naidrupa Kasyapa, Avittam, 34/176/B.Sc., Rs. 9000/- Only Son, Motherless, Father Pensioner, Owns Flat, Reply with both horoscope and Photo. Box No. 12941

◆ Tamil Iyer, Vadama, Srivatsam, Sadayam, 09.11.1978, 185, B.E & MMS, Mumbai reputed Pvt, Bank, seeks girl from same sect below 26. knowledge of music. Send Horoscope Bio-data. Tel No. 0251-2440895 09820932992, email:bs@vsnl.net Box No. 12942

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Gowthama, Uthiradam, 33, 158, +2, ITI employed in MNC, Bangalore Rs. 10,000/- per month seeks suitable employed/ unemployed girl below 27 years with +2/Bachelor degree qualifications from middle class family. Contact Cell : 09980669928. Box No. 12943

◆ Iyer, Vadamal, Srivathsam, Chithirai-2, 32/177 MCA Infosys, fair, handsome, clean habits seeks adjustable, caring, any qualification, good looking girl from respectable family. Contact : 09448512344/ 9443415916 email: sriram_1000@rediffmail.com Box No. 12944

◆ Iyer, Bharadwajam, 35, 5.8', C.A. M.B.A. Senior Executive, MNC, Clean habits, Legally Separated, Marriage Lasting One month. Seeks god and family loving girl. No Demands. Reply with details Box No. 12945

◆ Tirunelveli, Saiva Pillai, Pure Veg. B.E., 173 cm, age 29, Rohini, very fair, good salary working in Bangalore seeks fair good looking professionally

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கையொப்பத்துடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பரதாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங்களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அவை சரியான விவரங்கள் என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசாரித்து உறுதி செய்து கொள்வது நல்லது. மேலும் வாழ்க்கைத் துணையைத் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே! - *பதிப்பாளர், மங்கையர் மலர், சென்னை 600 032*

qualified girl from same caste. Contact with horoscope photo to Box No. 12946

◆ Iyer, Vadamal, Bharatnwajam, Hastham, 26/174, B.Tech (CSE), (MS) employed Chennai 15,000/- seeks suitable graduate girl from respectable family. Contact : 0413-2251183 Box No. 12947

◆ Iyer, Vadamal, Pourugutsam, 38, 170cm, 25,000/- month, B.Com., PGDCA, employed at Bangalore. Seeking a suitable girl and expecting a simple marriage. Phone : 24463240. Box No. 12948

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஹரித கோத்திரம், பரணி, 10.10.1976, 5.7', T.C.S. I.T.Analyst, Above Rs. 50,000 வரனுக்கு படித்த வேலைக்குச் செல்லும் பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஃபோன்: 044-28444707. பெட்டி எண் : 12949

◆ For Tamil Iyer, Parasaram, Chithirai, 1970, B.E. (Architecture), Asst. Prof. in Engineering College plus own practice, Rs. 4 L p.a. settled in Chennai/Own Flat in Madurai and Chennai. Seeks professionally qualified employed girl age 28 to 33. Subsect no bar. Phone : 044-2466 0538 98402-42302. Box No. 12950

◆ Vathima, Haritham, Aswini, 28, 5.6', M.Com., ICWA ACS final Team Leader M.N.C. Chennai 40,000 seeks graduate/post-graduate employed/ unemployed Suitable girl. S.S. no bar. Contact : 24899414 Box No. 12951

◆ Iyer, Brahacharanam, Agasthiar, Rohini, 32/173cms, D.E.C.E. B.Sc., (Comp), Senior Manager, MNC Bangalore 7 lakhs p.a. seeks graduate, home-loving non-working girl. Phone : 044-6524 5130. Box No. 12952

◆ Iyer, Vadamal, Kousigam, Ayilyam-4 padam, 28/180, M.Tech., employed Asst. Professor in University near trichy seeks graduate girl from good family Ph No. 044-2657 1459 send BHP to Box No. 12953

◆ Iyer, Vadamal, Naithrupa Kasyapa, Pooradam IInd, 6.4.72, 5.11', Mahendra Group Executive Engineer ITI (DEE), Rs. 15,000/- clean habits, god faith, seeks graduate employed girl. Subsect no bar. Mrs. Lakshmi Ramamurthy, 080-26689099/ 09845455386. Box No. 12954

◆ Iyer, Vadamal, Aridha, Magam IVth, 7.9.72, 5.10', B.Com., MBA, ICWA Inter, employed in Vijaya Health Care Rs. 15,000/- p.m., clean habits seeks graduate girl. Subsect no bar. Mr. Ganesan 044-2239 1879. Box No. 12955

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், மிருகசீர்ஷம், ஆத்ரேயம், 28, 165cm, B.Sc., (MCA) Officer, Centurian Bank, சென்னை ரூ. 12,000/- மாத வருமானம், வேலையிலுள்ள வேலைக்குத் தகுதியுள்ள அதே இன மணமகள் தேவை. 04323-224165. ஆர். பாலசுப்ரமணியம், 45/23, M.B.S. அக்ரஹாரம், குளித்தலை - 639 104.


உங்களுக்கென பிரத்தியேகமாய்
அறிமுகமாகும் . . .
தீபாவளி, ரமஜான்
கலெக்ஷன்ஸ்!
தீபாவளி
D. No. 5001
Rs. 7,995
தி சென்னை சில்க்ஸ்


D.No. 5020
Rs. 7,995
D.No. 5003
Rs. 8,495
D.No. 5008
Rs. 7,495
தி சென்னை சில்க்ஸ்



D.No. 5018
Rs. 3,995
D.No. 5016
Rs. 5,950
D.No. 5011
Rs. 6,950
தி சென்னை சில்க்ஸ்


D.No. 5010
Rs. 8,350
D.No. 5009
Rs. 4,995
D.No. 501
Rs. 7,950
தி சென்னை சில்க்ஸ்


D.No. 5012
Rs. 12,295
D.No. 5013
Rs. 7,495
D.No. 500
Rs. 7,950
தி சென்னை சில்க்ஸ்



D.No. 5005
Rs. 9,495
D.No. 5021
Rs. 8,995
D. No. 5004
Rs. 3,995
தி சென்னை சில்க்ஸ்


D.No. 5007
Rs. 9,850
.No. 5014
s. 8,250
D.No. 5002
Rs. 4,750
தி சென்னை சில்க்ஸ்

பெட்டி எண் விளம்பரங்களுக்கு வரும் கடிதங்கள், அந்தந்த பெட்டி எண் விளம்பரதாரர்களின் விலாசங்களுக்கு 15 நாட்களுக்கு ஒருமுறை வீதம், 3 தவணைகளில் அனுப்பப்படுகிறது. அவற்றிற்கு பதில் எழுதுவது/எழுதாமல் இருப்பது, அந்தந்த விளம்பரதாரரின் விருப்பமே. இதில் நாங்கள் தலையிட இயலாது.

◆ Iyer, Brahacharanam, Kousika, Uthiram, 34, 5.5', B.A., D.C.A., 12,000/- Own Flat, seeks employed/ unemployed girl, +2/Graduate, Private Firm, S. Kamala, Flat No. 4, Kaveri, Jeevan Bhima Colony, Rajasekara Road, Mylapore, Chennai - 4.

◆ Iyer, Vadamal, Kousigam, Bharani, 30/180cm, Diploma In Mech. well settled in Family Business, Bangalore. working girls subsects no bar. Contact : K. Subramaniyam, 3C-803, First Block, HRBR Layout, Kalyan Nagar, Bangalore - 560 043. Phone : 098458 01211.

◆ Iyer, Vadama, Vadhoolam, Pooratathi (III), 35, 170, PG, 30,000/- E. Publishing MNC, Seeks suitable bride. Subsect no bar. M.V. Gopalan, Nat West Pearl, Sivaprakasam Nagar IInd St., Madipakkam, Chennai - 91. 22581512.

◆ Thenkalai Iyengar, Bharathwajam, Thiruvadirai, 34/ 168, 40,000/- p.m. M.Sc., M.S. (Computer Science), Software Engineer, MNC, Bangalore seeks graduate girl. Contact : S. Rengasamy, E-154, Santhanam Road, TVS Nagar, Madurai - 625 003, Ph : 98425 96182, 9894159244.

◆ Brahmin, Vadamal, M.Tech., 31/170, L&T Group, 25K, Chennai, Garga Gothram, Sadayam(3), Wheatish seeks smart any graduate bride. Iyer/Iyengar no bar. S. Srinivasan, 9443229701, Plot No. 39, Sri Maruthi Nagar, Anaikuppam, Cuddalore- 607 001.

◆ Iyer, Vadamal, Thanjavur District, Uchithya Gothram, Poosam, B.Com., MFM, PGDBA, Aug. 1979, 178 cms, Asst. Manager, IBM, Bangalore, 5.4 lacs per annum, Mother Recently Passed away, seeks graduate, unemployed/employed girl. V. Krishnamoorthy, A6-Giri Apts., 26A Arcot Road, Virugambakkam, Chennai - 600 092. Ph : 044-23640393; 98402 59979

◆ வயது 29, 5.9', ஹஸ்தம், பி.ஈ., மெக்கானிக்கல் முடித்து குவாலிட்டி இன்ஜினியராக டில்லி மாருதி கார் கம்பெனியில் பணிபுரியும் மாதம் 30,000/- வாங்கும் சிகப்பான சைவப் பிள்ளை வரனுக்கு, அழகான, சிவப்பான, வேலைக்குச் செல்லும் Professionally qualified 25 வயதுக்குட்பட்ட இதே இனத்துப் பெண் தேவை. ஆறுமுகம் 29, அம்பாள் நகர், போரூர், சென்னை - 116. 9443004270/9444320056.

◆ Iyer, Vadamal, Kettai, Srivatsha, July 78, M.Sc., (IT), employed TCS, Pune, Rs. 43,000 p.m. seeks bride 04172-234475. K. Ramachandran, Plot 2, Ganapathy Nagar Phase I, Arni Road, Tajpura Post, Arcot - 632 521.

◆ Vadamal, Koundinya, Swathi (4), 31/178/ 26500 B.Com., PGDCS, (MBA) Senior Business Executive, MNC, Chennai V. Natarajan, D11 Bayview Apartments, Parvathy Street, Kalakshetra Colony, Besant Nagar, Chennai - 600 090. Phone : 65871966 (Panchapakesan 2471 6920, www.ssmatri.com)

◆ Vadamal, Garga, Ayilyam, 37, 169cm, Electrical Foreman, Dubai, ITI, 27,000/- seeks suitable girls. Contact : Jayaram Kumar.J. 236/1, Rohini Flats, Anna Nagar West, Chennai - 600 101. Ph : 044-2615 2025/98415 15656

◆ Vadama Tamil Iyer, Kowsiga, 44, Uthirattadhi, SSLC, Business 7000 simple marriage widow divorcee acceptable. K.R. Bhagyalakshmi, No. 235, 8th Main, Byrasandra, Jaya Nagar, Bangalore - 560 011. Ph :2338 7663.

◆ Kerala Iyer, Koushikam, Anusham, Brahacharanam, 40/183, B.Com., LLB, WRly. 16,000/- seeks graduate employed bride, Min. Height 163. K.S. Narayanan, A3/701, Shree Complex, Phase III, Adharwadi, Kalyan(w) 421 301. Ph : (95251) 2311256.

◆ தெலுங்கு, மாத்வா, பிராமின், உத்திராதி மடம், காஸ்யபம், சுவாதி நட்சத்திரம், 32/5.5.', பி.காம்., ICWA, CA Inter, துபாயில் பணிபுரியும் மணமகனுக்கு, நல்ல பணியிலுள்ள பட்டதாரி, மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். R. Kuppu Rao, No. 12, Kaliamman Koil St., Porur, Chennai - 600 116. Ph : 044-2482 5774.

◆ Brahacharanam Boy, unmarried, Kashyapa, Krithigai-2, 31/175, BE, EMIB (IIFT), Sr. Executive TVS, Rs. 4.21 acp. a seeks below age 29, graduate, good-looking, unmarried bride. SSNB, Send BHP to A.L. Narasimhan, No. 62, Maruthinagar, Krishnagiri road, Hosur-635 109. Ph : 04344-260216/9443133099

◆ Brahacharanam Boy, Un-married, Kashyaba, Bharani-2, 36/160, MA, M.Ed., HM P.U. School, Rs. 12,000 p.m. seeks suitable graduate bride, SSNB, send BHP to A. Vaidyanathan, No. 61 C, Pillaiyar Koil Street, Natarajapuram, Namakkal - 637 001. Mob : 9443515281.

◆ Vadama, Tirunelveli, Naitruvakashyaba, Pooradam, 33/180, M.Sc., (IT), HDSE, Senior Software Engineer, MNC, Bangalore, 50,000/- seeks slim, graduate bride. Krishnan, 116, 29th Cross, 13thMain, Jayanagar 4th Block East, Bangalore - 560 011. Phone : 080-26633601.

◆ Vadamal, Bharadwaja, Krithigai(3), 27/172/60,000 B.E. (Hons) MS (USA), Intel Bangalore seeks Vadamal, Brahacharanam bride. R. Balakrishnan, SI - II Floor, Jain's Akshaya, 15, Thirumurthi Street, T. Nagar - 600 017. Ph : 28343505, 4212 2959. (www.ssmatri.com) 2471 6920-Panchapakesan).

◆ Brahacharanam, Bharatwajam, Uthram-1, 30/183/USD 8000 p.m. C.A. (Inter), CPA (USA) Consultant California HiB visiting India October seeks Iyer bride. Ms. Lalitha Thyagarajan, 42, 7th Cross St., Saurashtra Nagar, Choolaimedu, Chennai - 600 094. 9444029715, 040-2771 9561.

◆ Alliance invited for fair, handsome, Iyer Boy, Brahacharanam, Haritha, Chitirai, 30/180 MBA, working in CTS currently in USA, from beautiful, graduate/professional, Iyer girl Contact with photo to N. Gopalakrishnan, 19/2, Ganapathy Colony Ist Street, Gopalapuram, Chennai - 600 086. Ph : 4218 1399, Tamilmatrimony ID:M713429 email:gsraman_india@yahoo.co.in

◆ Iyer, Vadamal, Koundinyam, Kettai, November 1982/164 cm, B.E., Senior Software Engineer Tech RP Bangalore Rs. 3,00,000/- p.a only son, seeks B.E. employed and good-looking girl. Send horoscope details. N. Nagarajan, 32, Krishna Nagar, Pazhathottam, Attur - 603 101. Chengalpattu.

◆ சைவ முதலியார், அவிட்டம், 32, பி.காம்., மாத வருமானம், ரூ. 10,000/- வாட்டர் ஏஜென்ஸி எடுத்து நடத்தும் வசதியான பையனுக்கு சைவ முதலியார் மணப்பெண் தேவை. எம். குமார், பு.எண்: 27, ப. எண். 14, மாடல் ஹவுஸ் ரோடு, சி.ஐ.டி. நகர், நந்தனம், சென்னை - 600 035.

◆ Wanted any bride for Tamil Iyer, Vadamal, Naidruvakasyapa, Aswini, 1967, 170cm, B.Sc., Electronics MBA Contact Flat 21, Anuradha Complex, Bhaupatil Road, Kirkee, Pune - 411 020. Phone : 020-2581 8702 09892591857. www.kmmatrimony.net

◆ ஸ்மார்த்த கன்னட ஐயர், ஆத்ரேயம், உத்திரம், 39, பி.எஸ்ஸி., தனியார் ரூ. 7500/- வரனுக்கு மணமகள் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். தொடர்பு : 0431-431209 என். மீனாக்ஷி, 222 ஏ, கணபதி நகர், டி.வி. கோவில், திருச்சி - 5.

◆ Iyengar, Srivatsam, Visakam, MBA, 33/170, Branch Manager, Insurance Firm, Seeks graduate bride. No demands. Contact : Namagiri, 156 D, Nutech Ruby, 94th Street, 15th sector, K.K. Nagar, Chennai - 600 078. 044-2472 6814.

◆ Iyer, Haridha, Poosam, 34/5.7, MBA, Director in Semi Government, settling in abroad next year. Seeks suitable girl. Send Profile, horoscope with picture to Rajalakshmi, 17C, Gayathri Apartments, Plot 21, Sector 9, Rohini, New Delhi - 110 085.

◆ குருக்கள், பராசரம், 30, பூசம், பி.ஏ., 5.11', டி.ஃபார்ம், 15,000 தனியார், பட்டதாரிப் பெண் தேவை. ஃபோன் : 0413-2250435. பி. சுப்ரமணியன், 21, புனிதமேரி தெரு, நேருவில் நகர், லாஸ்பேட், பாண்டிச்சேரி - 8.

◆ ஐயர், தமிழ், பிரஹசரணம், நைத்ருபகாசியபம், அனுஷம், வயது 33, 5.7', BBA & DIP Textiles, மாநிறம், தனியார், மாதம் ரூ. 10,000/- படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. டி.எஸ். கணபதி, A10 Staff Quarters, Premier Polywings Pvt. Ltd., Sipcot, Perundurai, Phone : 04294-224786.

மணமகன் தேவை

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், ஆத்ரேய, அனுஷம், (4ல் செவ்வாய்), 22, 5.3', பி.எஸ்ஸி., Executive in Pvt. Company, பெண்ணிற்கு நன்கு படித்த மணமகன் தேவை. ஃபோன் : 044-22390549 பெட்டி எண் : 29565

◆ சைவ பிள்ளையைச் சேர்ந்த 23 வயது, 5.6' உயரம், சிகப்பு நிறம், விசாகம், துலா +2 டிசிஏ முடித்து பொறியியல் படிக்கும் பெண்ணுக்கு, படித்து வேலையில் உள்ள இந்து மதத்தைச் சேர்ந்த சுத்த சைவ மணமகன் தேவை. பெட்டி எண் : 29566

◆ Thewangar, Kannand Lady, Tenth pass, Legally Divorced belongs to poor family require boy under age of 33 caste no bar. Legally divorced with child can be accepted. Contact : 0755 4226194. Box No. 29567

◆ நெல்லை சைவப் பிள்ளை, 27/5.3' பூசம், M.B.A. (ICWA) குடும்பப்பாங்கான பெண்ணிற்கு அதே பிரிவில் உள்ள படித்த தகுந்த வேலையில் உள்ள 29 முதல் 31 வயதுள்ள பண்புள்ள மணமகன் தேவை. தொலைபேசி எண் : 22396150 மொபைல் : 9940278877 பெட்டி எண் : 29568

◆ Haritha, Bharani (Mesham) 27, 5.3', Wheatish, B.Sc., M.C.A., MNC Chennai 3.25 lakhs per annum, Requires Professionally Qualified, Decently employed Boy. U.S. H1B Visa Boy acceptable. Subsect no bar. Box No. 29569

◆ Iyer girl, Haritha Gothram, Brahacharanam, Sudha Jadhagam,

Poosam, Wheatish, 1984, 22, 150 cm, B.Com., Tally 7.2., seeks well employed groom upto 30, Ph : 08153-264008 Box No. 29570

◆ Iyer, Kousikam, Poorathadhi, Vadamal, 45, 161cm, fair, working as Engineer, Good-looking, seeks professionally qualified well settled groom India/Abroad. Reply kumbarasi@yahoo.com Box No. 29571

◆ Iyer, Kousigam, Kadagam, Vadamal, 40/160cm, fair, educated, good-looking seeks well qualified and well settled groom. Reply with Bio-data. Contact kumbarasi@yahoo.com Box No. 29572

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Avittam-3, (Chevvai Dosham), May 75/ 5.2', B.Com., ICWA, Dip. Computer employed MNC Delhi, Mgr (Fin), seeks professionally qualified, well employed groom at Delhi/Mumbai only. Contact : 011-2271 8302. Box No. 29573

◆ Iyer, Vathima, Koundinya, Thiruvonam, 21/152cm, B.Com., employed very fair, Second Daughter seeks well employed Boy. Subsect no bar. 1st daughter inter caste marriage. Contact : 044-2265 4603 Box No. 29574

◆ Brahacharanam, Kashyapam, B.E., MBA, Chithirai, 25/155 fair, employed girl seeks good-looking BE Software Engineer Reputed Company, Bangalore, Chennai. Phone : 04565 224214 Box No. 29575

◆ Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Visakam, 26/153, Very fair, Post-graduate girl, Software Engineer, MNC Bangalore, Fit for Married Life, cannot beget children. Seeking qualified well settled. Broadminded groom. Please Respond Box No. 29576

◆ Brahmin, Vadamal, Iyer, Moudhgalyam, Chittirai, Padam-1, 25 years, 5.6', M.Sc., IT, Seeks professionally qualified Boy. Box No. 29577

◆ Iyer, Vadamal, Viswamitra Hastam-3, April 80, 155cm, fair, good-looking girl BE (MBA), Senior Software Engineer seeks well settled professionals qualified boy (B.E. M.S./ MBA/Ph.D) in India or Abroad upto 30 years. Box No. 29578

◆ Mudaliar, Vellalar, Pillai, Poorattadhi-2, Kumbam, 24/150cm, MBA, seeks professionally qualified Pure Vegetarian groom. Box No. 29579

◆ ஐயர், கௌசிகம், பிரஹசரணம், உத்திராடம், 162/10.3.1983, பி.ஏ. ஆங்கில தினசரியில் வேலை பார்க்கும் பெண்ணிற்கு பெங்களூரில் வேலை பார்க்கும் தமிழ் பிராமண மணமகன் (26லிருந்து 29க்குள்) தேவை. மனப் பொருத்தம் போதும். எளிய திருமணம். ஃபோன்: 080-2365 3697. பெட்டி எண் : 29580

◆ Iyer, Vadamal, Kousigam, Avittam-1, 1981, 165cm, MCA, Software Engineer, Infosys, Bangalore, seeks professionally qualified, well employed groom. Contact : 04295-233933 cell:94430 14384 Box No. 29581

◆ Iyer, Vadama, Tanjore Srivatsa, Poosam, 26/172/Rs. 6.5 lakhs p.a. B.Sc., MCA/ MBA/MNC IT Chennai, slim, seeks same caste upto 29 equally qualified employed groom. Contact : 09944361106 email: omsivakbc@yahoo.co.in Box No. 29582

◆ Palakkad Iyer, Brahacharanam, Gauthama, Avittam (Kumbha Rasi), 24 years, 5 ft BE (Bits Pilani) MNC, Bangalore/6 lacs seeks professionally qualified Boy employed preferably in Bangalore. Age below 30 years.

நவம்பர் மாத இதழுக்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எமது அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசி தேதி : 5.10.2006

Contact : 04142/265499 & 94434 80027. Box No. 29583

◆ **Iyer, Vadama, Sreevatsa Gothram, Mrigasirisham, Mithuna Rasi, BE (Chennai) MS (USA) 157 cms, 24 years seek MS/MBA/Ph.D., Groom working in States with H1B/GC Contact : 044-24468846. Box No. 29584**

◆ Iyer, Srivatsa, Kettai, 24 years, 5.3', B.A. GNIIT, PGDBA, Private, SDPL/ Okhla, seeks suitable boy, Tamil Matrimony M752050, Kalyanaraman, No. 225-SFS, Block-C, Sector-19, Rohini, New Delhi - 85, Ph No. 011-27855558.

◆ Vadamal, Koundinya, Chitrai-3, B.Com., (M.Com.,) DCT, 29/165, 15,000 fair, slim, Pleasant, seeks Iyer, Professional, India/Abroad V. Natarajan, D11, Bayview Apartment, Parvathy St., Kalakshetra Colony, Besant Nagar, Chennai - 600 090. Ph : 6587 1966 (www.ssmatri.com Panchapakesan 2471 6920)

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், சங்கிருதி கோத்திரம், ரோகிணி நட்சத்திரம், சிகப்பு நிறம், வயது 25, பி.காம்., பெண்ணுக்கு மணமகன் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம் மதம். அரசுப்பணி/தனியார் பணி நலம். ஆர். நடராசன், 1/124-1 வ.உ.சி. நகர் முதல் குறுக்கு தெரு, கள்ளக்குறிச்சி. போன்: 04151/226892.

◆ தெலுங்கு தேவாங்க செட்டியார். கேட்டை, 25/164cms, B.Com., MSW (HRM), DOA., (PGDBM), HR (ஐ.டி. கம்பெனி) தகுந்த மணமகன் தேவை. ஒய். சுந்தரராஜன், நெ. 1, 3வது ரோடு, கோகுல் நகர், ராஜகீழ்பாக்கம், சென்னை - 600 073. ஃபோன் : (044) 2227 2326.

◆ குருக்கள் பராசரம், 24, ஆயில்யம், B.E. (ECE), 5.3', லெக்சரர், தனியார் கல்லூரி, வேலையில் உள்ள பட்டதாரி மணமகன் தேவை. ஃபோன்: 0413-2250435 பி. சுப்ரமணியன், 21, புனித மேரி தெரு, நேருவில் நகர் லாஸ் பேட்டை, பாண்டிச்சேரி - 8.

◆ **Iyer, Vadamal, Koundinya, Pooram, 23/5.1', B.E., MNC, Software Company, 25,000 salary, girl seeks suitable groom. S. Raman, B-91/13, 2nd Cross, 2nd Main Road, Nanjappa Layout, Adugodi, Bangalore - 30. Ph : 09886778170.**

◆ Iyer, Brahacharanam, Koundinyam, Hastham, MBA, 23/170, seeks well employed Professional groom age upto 27 Contact : Jambunathan, FCA 23 Fifth Street, Dharmanagar Salem -636 005. Cell : 9443574602 or 9443029431.

◆ Iyer, Vadamal, Koundinya, Sadayam, 1979/150/M.Sc., M.Phil., (Maths), Lecturer in Private Engineering College seeks equally educated, well employed boy at Chennai. Father estranged decent marriage at Chennai. Contact : V. Ramanathan, 9, Second Main Road, J.B. Estate, Avadi, Chennai - 600 054. Phone : 2655 2663.

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsa, Punarpoosam-3, Raghu in Lagnam, 26/ 165, M.Sc., M.Phil., Lecturer, Done ASD Surgery four years back, normal health, no problem for marrying, seeks well qualified, well employed groom below 33. V. Sundararaman, 39/24, VOC Street, VP Nagar, Semmandalam, Cuddalore - 1. Phone : 04142-231693. Subsect accepted.

ராஜயோக அதிர்ஷ்ட மகா நியூமராலஜி வெள்ளி மோதிரம்

ராஜயோக அதிர்ஷ்ட மகா நியூமராலஜி வெள்ளி மோதிரத்தை அணிந்தால் தடைகள் தவிடுபொடியாகும். இம் மோதிரம் உங்களைச் சுற்றி அபூர்வ அதிர்வலைகளைத் தோற்றுவிப்பதால் நீங்களும் உங்கள் குடும்பத்தினரும் குதூகலமாக இருக்கலாம். மோதிரம் அற்புத உயிராற்றலையும், உயிர் மின்காந்த அலைகளையும், உருவாக்குவதால் ஆரோக்கியம் அதிகமாகும். நோய்கள் உங்கள் உடலை விட்டுப் போய்விடும். இம்மோதிரம் அதிர்ஷ்ட நியூமராலஜி எண்களை மோதிரத்தின் உட்பாகம் எழுதி 21 நாட்கள் பூஜையில் வைத்து உருவேற்றப்பட்டது. பஞ்சபூதங்களின் ஆற்றலை மந்திரங்களாக மாற்றியும் இதில் உருவேற்றி இருப்பதால், அதை அணிபவர்களுக்கு பஞ்ச பூதங்கள், நவக்கிரகங்கள், எண் திசைகள் போன்றவைகள் சாதகமாக அமையும். மேலும், இல்வாழ்க்கை உயர்வு, காதல் கைகூடுதல், கடன் பிரச்னைகளுக்குத் தீர்வு, வியாபார அபிவிருத்தி, படிப்பில் உயர்வு, உத்தியோக உயர்வு, தொழில் வெற்றி, குடும்பத்தில் மகிழ்ச்சி, காரியம் கைகூடுதல், பதவிகள் தானாகத் தேடி வருதல் போன்ற நன்மைகளும் உண்டாகும். ஆன்மீக ஆய்வாளர், சமூக விஞ்ஞானி, நியூமராலஜி வாழ்வியல் நிபுணர் 51 வருட அனுபவம் மிக்க ஜோதிஷ்ய விபூஷணா ஆர் என் ராஜா ஐயாவின் அரிய படைப்பு இது.



இந்த மோதிரத்தை வாங்குபவர்களின் பெயர், ராசி, பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்றவற்றை கணித்து, அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்ற குறிப்புகள் இல்லாதவர்களுக்கு பிரசன்ன ஜோதிட முறையில் கணித்து அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். இந்த ஸ்லோகத்தை ஜெபித்து வந்தால், சகல நன்மையும் உண்டாகும்.

ராஜயோக தன வசீகர யந்திரம், மந்திர தாயத்துக்கள் மகிமையால்தான்!

தனவசீகர யந்திரமும், மந்திர தாயத்துக்களும் கிரகங்கள் கூடும் சூட்சும காலத்தில் சுபயோகத்தில் சித்தர் விதித்தபடி பூஜை செய்து சக்தியூட்டப்பட்டது. தன வசீகர யந்திரத்தை உங்கள் இல்லத்தில் அல்லது தொழில்கூடத்தில் வைத்தால் பண மழையில் திளைக்கலாம். வியாபாரத்தில் விருத்தி அடையலாம்.



ஆசைப்பட்டதை அடைய,பகை நீங்க, திருமணம் உடனடியாக நடக்க, கணவர் மனைவி உறவு பலப்பட புத்திர பாக்கியம் கிடைக்க, பதவி உயர்வை பெற, குழந்தைகள் படிப்பில் கெட்டிக்காரர்களாக விளங்க இந்த யந்திரம் உதவும். ஏழரைச்சனி, வியாபார நஷ்டம், மனநோய், வழக்குகள், விபத்துக்கள், தீராத நோய்கள் நீங்கும். 21 நாட்கள் பூஜையறையில் வைத்து உருவேற்றப்பட்ட இந்த மந்திர தாயத்துக்களை அணிந்துகொண்டால் உங்கள் எதிரிகள் நீங்குவார்கள். யானை பலம் வந்த மாதிரி நீங்கள் உணருவீர்கள். மனோபலம் கூடி எடுத்த காரியம் வெற்றி பெறும். மாணவ மாணவிகள் இன்டர்வியூவிற்கோ, பரீட்சைக்கோ தாயத்தைக் கட்டிச் சென்றால் வெற்றி பெறலாம்.

சாஸ்திர, மந்திர, யந்திர விதிகளின்படி 51 வருடம், ஆன்மீக ஆராய்ச்சி அனுபவம் மிக்க சமூக விஞ்ஞானி ஜோதிஷ்ய விபூஷணா ஆர்என் ராஜா ஐயா அவர்களின் கண்டுபிடிப்பால் தயாரிக்கப்படும் யந்திரங்கள், தாயத்துக்கள், தெய்வீகம், செல்வயோகம் உடையவை. இந்தத் தாயத்தை வாங்குபவர்களின் பெயர், ராசி, பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்றவற்றை கணித்து, அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். பிறந்த தினம், மாதம், வருடம் போன்ற குறிப்புகள் இல்லாதவர்களுக்கு பிரசன்ன ஜோதிட முறையில் கணித்து அதற்கேற்ப ஸ்லோகத்தை வழங்குகிறோம். இந்த ஸ்லோகத்தை ஜெபித்து வந்தால் சகல நன்மையும் உண்டாகும்.



தாயத்து (சுப்ரீம் பவர்),
தாயத்து (சூப்பர் பவர்),
தாயத்து (ஸ்பெஷல் பவர்)



சக்தியூட்டப்பட்ட சர்வகாரிய மஹா சித்தி தாயத்து
(இதை ஸ்பெஷல் ஆர்டரின் பேரில் பெற்றுக்கொள்ளலாம்)

ஒவ்வொரு ஊருக்கும் விற்பனை ஏஜெண்டுகள் தேவை.

இடி, மின்னல், திருடன்!

நான் கிராமத்தில் பிறந்து வளர்ந்தவள். என் கணவருக்குச் சென்னையில் வேலை. திருமணமான முதல் மாதத்திலேயே சென்னையில் ஒரு வாடகை வீட்டில் நாங்கள் குடியேறினோம். என் பெற்றோரும், உறவினரும் "சென்னையில் திருடர் பயம் அதிகம்; எப்போதும் கதவைப் பூட்டிக் கொண்டிரு. யாராவது வந்து கதவைத் தட்டினாலும் ஜன்னல் வழியாகப் பார்த்துவிட்டு, உன் கணவர் தான் என்று உறுதியான பிறகு கதவைத் திற'' என்று எச்சரித்து அனுப்பியிருந்தார்கள். என் கணவரும் வெளியே போகும் போதும் முகம் தெரியாத யார் வந்தாலும் கதவைத் திறக்காதே என்று சொல்லி விட்டுத்தான் செல்வார்.



அது ஒரு மழை மாதம். குடியேறி சில வாரங்களே ஆனதினால் அக்கம் பக்கத்திலுள்ளவர்களிடமும் அதிகம் பழகவில்லை. எங்கும் மழை இருட்டு. இடி, மின்னல் வேறு. ஐந்து மணிக்கு அலுவலகம் விட்டு வீடு வந்து சேரும் என் கணவர் மணி எட்டாகியும் வரவில்லை. எனக்குள் ஒரே பீதி. எல்லோரும் விடுத்திருந்த எச்சரிக்கைகள் ஒவ்வொன்றும் அலை போல் மேலே எழும்பி, எழும்பி வந்து என்னை நடுங்க வைத்துக் கொண்டிருந்தன. அச்சத்தின் உச்சத்தில் இருந்த சமயம் வீட்டுக் கதவைத் தட்டும் ஓசை. ஜன்னல் வழியாக வெளியே பார்த்தபோது தலையில் குல்லாயும், கால் வரை கோட்டும் அணிந்த ஓர் உருவம் நிற்பது தெரிந்தது. இருட்டில் முகம் சரியா

கத் தெரியவில்லை. என் உடலில் உதறல் எடுத்தது. திருடன்தான் என்று முடிவு பண்ணி விட்டேன்.

என் பலம் கொண்ட மட்டும், "திருடன், திருடன்" என்று கத்தினேன். பக்கத்து வீட்டிலுள்ளவர்களெல்லாம் வீட்டின் முன் கூடி விட்டார்கள்.

வீட்டின் முன் என் கணவர் நிற்பதைப் பார்த்து எல்லோருக்கும் ஒரே சிரிப்பு. வெளியிலுள்ள ஆட்களெல்லாம் "கதவைத் திற. உன் கணவர்தான் வந்திருக்கிறார்கள்" என்று கூறிய பிறகுதான் கதவைத் திறந்தேன்.

பக்கத்து வீட்டுக்காரர்கள் எல்லாம், "சார், நீங்கள் கதவைத் தட்டும்போது பெயர் சொல்லி அழைத்திருந்தால் உங்களை யார் என்று அவர்களுக்குப் புரிந்திருக்கும்," என்று கூறி அனைவரும் கலைந்து சென்றனர்.

என் கணவருக்கோ மழையில் நனைந்து வந்த வேதனை. வண்டி ரிப்பேராகி, நடந்து வந்த சோதனை, பசி வேறு அவர் கூப்பிடாமலே கதவைத் தட்டிய வேகம், அவரது பிழையை அவருக்கு உணர்த்தியது.

கிராமத்தில் வாழ்ந்த எனக்கு, குல்லாயும், கோட்டும் அணிந்த உருவம், நான் படித்த கதைப் புத்தகத்தில் வரும் முகமூடிக் கொள்ளைக்காரனைத்தான் நினைவூட்டியது. கணவனையே கள்வனாக்கி, ஊரைக் கூட்டிக் கேவலப்படுத்தி விட்டோமே என்ற வேதனையில் அவரிடம் பேசவே பயந்தேன்.

இருவரும் குற்ற உணர்வில் மௌனமாக இருந்தபோது திடீரென்று மின்னலுடன் ஓர் இடி விழ, ஓடிப் போய் அவர் கையைப் பிடித்துக் கொண்டேன். பிறகென்ன? இருவரும் நடந்த சம்பவத்தை நினைத்து, நினைத்துச் சிரித்தோம்.

வருடங்கள் பல கடந்து விட்டாலும், மழைக் காலம் வரும்போதெல்லாம் அந்தச் சம்பவம் இன்றும் எனக்கு நினைவுக்கு வருகிறது!

- இந்திரா மோகன்,
குமரி மாவட்டம்.



ரம்யா ஷான், புதுதில்லி

'திருமண மலர்' விளம்பரம் பார்த்தேன்!
குலம் கோத்திரம் கேட்டிருந்தாய்
இந்தியனாய் மாறினேன்!
படிப்பைக் கேட்டிருந்தாய்
புத்தகப் புழுவாய் மாறினேன்!
பணியைக் கேட்டிருந்தாய்...
இயந்திரமாய் மாறினேன்!
உயரம் கேட்டிருந்தாய்...
ஜிம்முக்குச் சென்றேன்
அழகைக் கேட்டிருந்தாய்...
பார்லருக்குச் சென்றேன்
நிறத்தைக் கேட்டிருந்தாய்
க்ரீமுக்கு மாறினேன்!
இத்தனை செய்தும் பலனில்லை - மறைவில்
நீ தட்சணைக் கேட்பதனால்!
மஞ்சள் கயிறு போதுமே...
உன் மனைவி ஆவதற்கு!
பூக்களைப் பறிப்பதற்கு...
பூவையே விலை கேட்கின்றாய்!
நியாயமா நண்பனே?

நியாயமா நண்பனே?

ராத்திரி பத்து மாப்பிள்ளை!



என் தகப்பனாரும், என் தாயாரின் சகோதரரும் பள்ளித் தோழர்கள். பள்ளியின் கடைசி நாளன்று அப்போது மிகப் பிரபலமான 'ராத்திரி பத்து' என்ற விளையாட்டின்படி என் தகப்பனார், என் மாமா முதுகில் ஓங்கி குத்து ஒன்று விட்டு விட்டு 'ராத்திரி பத்து' எனக் கூறி ஓடி விட்டாராம். பின்னர் என் மாமாவால் என் அப்பாவைக் கண்டுபிடித்துத் திரும்பக் குத்து விட முடியவில்லை. 5 ஆண்டுகள் கழித்து என் அப்பா, என் அம்மாவைப் பெண் பார்க்க வந்த போது என் மாமாவைப் பார்த்துத் திகைத்து விட்டாராம். பழைய நினைவுகள் ஓடி குத்து வாங்கப் போகிறோமோ எனப் பயந்து விட்டாராம்.

என் மாமாவும், அப்பாவைப் பார்த்ததும், "அட, 'ராத்திரி பத்து'தான் மாப்பிள்ளையாக வந்திருக்கிறார்" எனக் கூவி அந்த இடத்தை சந்தோஷமயமாக்கி விட்டாராம்.

என் பாட்டியைப் பார்த்ததும் என் அம்மாவுக்கும் ஒரே திகைப்பாம். "தினம் எங்கள் வீட்டில் தண்ணீர் குடிக்க வரும் பெண்ணாச்சே!" என மகிழ்ந்து போனாராம் என் பாட்டி. பின்னர் கல்யாணம் நிச்சயமாகக் கேட்க வேண்டுமா?

- வனஜா விஸ்வநாதன், வேளச்சேரி.

மீண்டும் ஜீன்ஸா?

ஏன் மைத்துனர் மகன்கள் இருவரும் இரட்டையர் மாதிரி இருப்பார்கள். பெரியவனின் திருமணத்துக்கு முதல் நாள் மாலை, மாப்பிள்ளை வீட்டினர் பெண்ணைப் பார்க்க மணமகன் தங்கியிருந்த அறைக்குச் சென்றனர். சிறிது நேரம் கழித்து மாப்பிள்ளையின் தம்பி மணப்பெண்ணைப் பார்க்க விரும்பினார். அழைத்துச் சென்றேன். பெண் வீட்டார் அனைவரும் மாப்பிள்ளை வந்து விட்டதாக ஆரவாரம் செய்தனர். மணப்பெண் மிகுந்த வெட்கத்தோடு ஏதும் பேசாமல் தலைகுனிந்து நின்றாள். பிறகு, நாங்கள் "இது மாப்பிள்ளை அல்ல; அவர் தம்பி" என்றதும், அனைவருக்கும் ஒரே சிரிப்பு. அப்போது 'ஜீன்ஸ்' படம் வந்த சமயம்.

இது நடந்து சில ஆண்டுகளுக்குப் பின் இளையவனுக்குத் திருமணம். அமெரிக்க மாப்பிள்ளை பட்டு வேட்டி, சட்டையில் பந்தாவாக இருக்க, பெங்களூர் அண்ணன் பெர்முடாஸ், டி ஷர்ட்டில் இருந்தான். பெண் வீட்டினர் மாப்பிள்ளை என்று நினைத்து மாப்பிள்ளையின் அண்ணனுக்கு ஏக உபசாரம் செய்தனர். மணப்பெண்ணும் அவரைப் பார்த்து அவர்தான் மாப்பிள்ளை என ஏமாந்தாள்.

"இவர் மாப்பிள்ளை அல்ல; அவரது அண்ணன்" என்று விளக்க, "மீண்டும் ஜீன்ஸா?" என்று அனைவரும் சிரித்து மகிழ்ந்தோம்.

- பார்வதி கல்யாணராமன், சிவகங்கை.



நேர்த்தியாய் ஒரு கல்யாணம்



இப்போதெல்லாம் கலப்புத் திருமணம் என்பது வெகு சகஜமாகி விட்டது. நல்ல ஆரோக்கியமான முன்னேற்றம்தான். ஆனால் அதிலுள்ள ஒரே ஒரு பிரச்னை எந்த முறையில் திருமணத்தை நடத்துவது என்பதுதான்.

வெவ்வேறு மாநிலத்தவராக இருந்து, அதிலும் ஒரு சாரார் வடக்கத்தியரும், இன்னொரு சாரார் தெற்குப் பகுதியினராகவும் இருந்து விட்டால், இவர்களின் திருமணச் சடங்கு முறைகள் அவர்களுக்கும், அவர்களின் முறை இவர்களுக்கும், சுத்தமாகப் புரியாது. அதிருப்திதான் மிஞ்சும். இந்த நிலையில் நமக்கு, ஆபத்பாந்தவனாக, கைகொடுப்பதுதான் ஆரிய சமாஜ் திருமணம்!

ஆரியசமாஜ் திருமணம் என்றவுடனேயே நிறைய பேர் சரியாகப் புரிந்து கொள்ளாமல், 'மந்திரங்கள், ஹோமம் எல்லாம் இடையாது. வெறும் மாலை மாற்றிக் கொண்டு, 'பதிவு' செய்வதுதான். இதெல்லாம் ஒரு திருமணமா?' என்று நினைத்துக் கொண்டிருக்கிறார்கள். இது முற்றிலும் தவறான அபிப்ராயம்!

சமீபத்தில் எங்கள் குடும்ப நண்பர்கள், இல்லத் திருமணங்களுக்குச் சென்றிருந்தேன். அதிலும் ஒரு திருமணத்தில் மணமகன் பஞ்சாபி, மணமகள் தமிழர்.

ஆர்யசமாஜத்தைப் பற்றி, சற்று விவரமாகவே எழுதுகிறேன். திருமணத்துக்கு, சில மாதங்கள் முன்பே நாம் பணம் கட்டி (குறைந்த தொகைதான்), திருமண நாள், மண்டபம், முகூர்த்தம் எல்லாம் குறித்துக் கொடுத்து, அவர்கள் கொடுக்கும் மனுவை நிரப்பிக் கொடுக்க வேண்டும். அதில் மணமகன், மணமகள் ஃபோட்டோ (பாஸ்போர்ட் சைஸ்) ஒட்ட வேண்டும். முகவரி, வயதுக்கான அத்தாட்சி இணைக்கப்பட வேண்டும்.

திருமணத்துக்கு நாம் என்னென்ன சாமான்கள் தயா

ராக வைத்திருக்க வேண்டும் என்று நம்மிடம் ஒரு பட்டியல் கொடுத்து விடுகிறார்கள். அதனால் திருமணம் நடக்கும் போது 'இதைக் கொண்டாங்கோ.. அதைக் கொண்டாங்கோ...' என்ற அனாவசிய பரபரப்பு கிடையாது! காலை 9 மணி முகூர்த்தம் என்றால் 8 மணிக்கே புரோகிதர் தயாராகி விடுகிறார்.

முக்கியமான மந்திரங்கள், சாஸ்திரங்களுடன், ஹோமத்துடன் வெகு அழகாக நடத்துகிறார். பையன், பெண், அவர்களின் பெற்றோர்கள் எல்லோரும் சொல்லவேண்டிய மந்திரங்களைத் தெளிவாகக் கூறி, அவர்களையும் கூற வைக்கிறார். சினிமா மாதிரி வெறுமே வாயசைக்க முடியாது! அம்மி மிதித்தல், அருந்ததி பார்த்தல், சப்தபதி எல்லாம் உண்டு. சப்தபதி, புரோகிதரே முதலில் அடி அடியாக வைத்துச் சொல்லித் தருகிறார். வடமொழியில் மந்திரங்களைக் கூறுவதோடல்லாமல், 'மைக்' வைத்துக் கொண்டு, எல்லோருக்கும் புரியும்படி ஆங்கிலத்தில் விளக்குகிறார்.

பொதுவாக, மணமக்களை நோக்கி வீசும் அக்ஷதையும் பூவும், முன் வரிசையில் உட்கார்ந்திருக்கும், கணவான் தலையில் விழுந்து, அவரை ஆசிர்வதிக்கும்! இங்கு அப்படி அல்ல. எல்லோரையும் மணமேடை அருகில் வந்து மணமகன் - மணமகள் தலையில் விழுமாறு போடச் சொல்கிறார்!

இன்னொரு விசேஷம். முகூர்த்தம் ஆனவுடனேயே 'கல்யாணச் சான்றிதழ்' கொடுத்து விடுகிறார்கள். நாம் அதை வைத்துக் கொண்டு திருமணத்தைப் பதிவு செய்து கொள்ளலாம்.

வசதியில்லாதவர்களுக்கு, அவர்களே துணிமணி, மாலை எல்லாம் வாங்கி, திருமணத்தை நடத்தித் தருகிறார்கள்.

மொத்தத்தில், சம்பிரதாயத்திற்காகவும், படாடோபத்திற்காகவும் நாம் செய்யும் திருமணச் சடங்குகளைத் தவிர்த்து, சாஸ்திரப்படி, வெகு நேர்த்தியாக நடத்தி வைக்கிறார்கள்.

- விஜயா ராஜன், பெங்களூர்.

கஜமயில் கோலம்

13 புள்ளி 13 வரிசை
யானை முகங்களுக்கு
4 புள்ளி 1 வரிசை



- ஹம்சா ஜெயராமன், திருச்சி.

அட்டைப்படம் : ஸ்ரீஹரி



தாத்தா : மாலி, பாட்டி : சாரதா
பேரன் : விசேஷ்



பேரன் : ஸ்ரீ. ராகவேந்திர்



தாத்தா : கே. கோபாலகிருஷ்ணன்
பாட்டி : ராஜேஸ்வரி கோபாலகிருஷ்ணன்

என் செல்லமே!



பேரன் : சித்தார்த்

தாத்தா : ஜானகிராமன்
பாட்டி : ரூபா ஜானகிராமன்



வாசகர் அனுபவம்

மறக்க முடியாத

என்னுடைய தலை தீபாவளி என்னால் மறக்க முடியாத தீபாவளி. அப்போது எனக்கு வயது பதினெட்டு. என் கணவருக்கு வயது இருபத்து மூன்று. எங்கள் வீட்டில் நான்தான் மூத்த பெண்.

பிறந்த வீட்டுக்குப் போனதும், என் தம்பி, தங்கைகள் தீபாவளிக்காக அப்பா எடுத்து வைத்திருந்த புதுத் துணிகளைக் எங்களிடம் காட்டினர். எனக்கு வாங்கி வைத்திருந்த பட்டுப் புடைவையை விட, மூத்த மாப்பிள்ளையான இவருக்கு வாங்கி வைத்திருந்த மயில்கண் வேட்டியும், கிரே கலர் டெரிலின் ஷர்ட்டும் ரொம்பப் பிரமாதமாக இருந்தன.

தீபாவளிக் குளியலை முடித்த இவர் அப்பா கொடுத்த டெரிலின் சட்டையைப் போட்டுக் கொண்டு சிரித்துக் கொண்டே தம்பிகளுடன் பட்டாசு கொளுத்த வாசலுக்குப் போய் விட்டார்.

நான் குளித்துப் புத்தாடை அணிந்து கையில் அம்மா பண்ணியிருந்த 'முந்திரி பருப்பு கேக்' உடன் இவர் இருந்த அறைக்கு வந்தேன். புது சட்டையைக் கழற்றி ஹேங்கரில் மாட்டிவிட்டு பனியனோடு உட்கார்ந்திருந்தார். "அதற்குள் சட்டையைக் கழற்றி விட்டீர்களா?" என்று நான் கேட்க, "இப்ப சாப்பிடப் போகணுமில்லையா?" என்று இவர் மழுப்ப, அதற்குள் அம்மா பலகாரம் சாப்பிடக் கூப்பிடவே, அதை அப்படியே மறந்து விட்டேன்.

சாயங்காலம் எல்லோரும் 'தீபாவளி ரிலீஸ்' புதுப் படம் பார்க்கக் கிளம்பினோம். நான் புதுப் பட்டுப் புடைவையைக் கட்டிக் கொண்டு வந்து நிற்க, இவர் வேறு ஒரு சட்டையை அணிந்துக் கொண்டு கிளம்பினார். ஹேங்கரிலும் சட்டையைக் காணோம். வந்ததே கோபம் எனக்கு. "அப்பா வாங்கித் தந்த கலர் பிடிக்கவில்லையா? சொல்லியிருக்க வேண்டியதுதானே? மாற்றிக் கொண்டு வந்து தந்திருப்பார் இல்லையா.' இப்படிப் போட்டுக் கொள்ளாமல் அவரை அவமானப்படுத்துகிறீர்களே?" என்று நான் 'படபட' என்று பொரிந்துத் தள்ள, அவர் தன் கைகளால் என் வாயைப் பொத்தி விட்டு, பெட்டியின் அடியில் வைத்திருந்த அந்தச் சட்டையை எடுத்துக் காட்டினார். முதுகுப் பக்கத்தில் காலணா அளவு பொசுங்கிப் போயிருந்தது.

"நான் பக்கத்தில் இருப்பதைக் கவனிக்காமல் உன் தம்பி வைத்த 'சரவெடி'யிலிருந்து கிளம்பிய தீப்பொறி பட்டு சட்டை பொசுங்கி விட்டது. விஷயம் வெளியே



பண்டிகை ஸ்பெஷல்

தீபாவளி!

தெரிந்தால் உங்கப்பா அவனைத் திட்டுவார். பாவம், சின்னப் பையன்! எதற்கும் 'சென்டிமென்ட்' பார்க்கும் உங்கம்மா அதிகமாகக் கவலைப்படுவாங்க. பண்டிகை நாளும் அதுவுமா எல்லோரையும் வேதனைப்படுத்திப் பார்க்கணுமா, நீயே சொல்லு. இந்தச் சட்டை போனால் என்ன, நாளைக்கு இதே கலரில் வேறு சட்டை வாங்கிக் கொண்டால் போயிற்று" என்று அவர் சொல்ல, அப்படியே மனம் நெகிழ்ந்து போனேன். தலைதீபாவளிக்குப் பெண் வீட்டாரிடம் வைரமோதிரத்தையும், தங்கக் கடிகாரத்தையும் சீராகக் கேட்கும் மாப்பிள்ளைகளுக்கு மத்தியில், மனைவி வீட்டு மகிழ்ச்சி குறைந்து விடக்கூடாது என்பதில் கவனமாக இருக்கும் என் கணவர் கண்களுக்கு மிக உயர்வாக தெரிந்தார்.

அதன் பிறகு எத்தனையோ தீபாவளிகள்; எவ்வளவோ புதிய துணிகள்! இருந்தாலும் பல வருடங்களாக எங்கள் வீட்டு பீரோவின் கீழ்த்தட்டில் மடித்து வைக்கப்பட்டிருந்த புதுக்கருக்குக் குலையாத அந்த 'டெரிலின்' சட்டையை நான் அவ்வப்போது எடுத்துத் தடவிப் பார்த்ததுண்டு. கூடவே அந்தத் தலைதீபாவளியும் என் கண்முன்னே விரியும்.

- லக்ஷ்மி கிருஷ்ணஸ்வாமி,
திருப்பதி.

கே. லில்லி, மேடவாக்கம்.

எனக்கும், என் கணவருக்கும் எங்களது மதமுறைப்படி திருமணம் 4 ஆண்டுகளுக்கு முன் நடந்தது. தற்போது விவாகரத்து செய்ய வேண்டிய கட்டாயத்தில் இருக்கிறேன். ஆனால் குடும்பநல நீதிமன்றத்தில் வழக்குப் போட முடியாது என்று சொல்கிறார்கள். விவாகரத்து வழக்கை எங்கே தாக்கல் செய்ய வேண்டும்?

பொதுவாக திருமணம் (எந்த முறைப்படி நடந்திருந்தாலும்) பதிவு அலுவலகத்தில் பதிவுசெய்யப்பட்டிருந்தால் குடும்பநல நீதிமன்றத்தில் வழக்குத் தொடரலாம். அப்படியில்லாமல் கிறிஸ்துவமத முறைப்படி மட்டுமே திருமணம் நடந்திருந்தால் உயர்நீதி மன்றத்தில்தான் வழக்குத் தொடர வேண்டும். அதுவும் கணவன் அல்லது மனைவிக்கு வேறொரு வருடன் தொடர்பு இருப்பதை நிரூபிக்க வேண்டும். ஆனால் இதில் நடைமுறைச் சிக்கல் அதிகம் இருப்பதால், கணவரோ அல்லது மனைவியோ மற்றவரை விட்டு விட்டுச் சென்று விட்டால் (டெஸர்ஷன்) அந்த அடிப்படையில் மனுதாக்கல் செய்யலாம் என்ற நடைமுறை நிலவி வருகிறது. அதனால் தாங்கள் சென்னை உயர்நீதிமன்றத்தில் விவாகரத்து மனுதாக்கல் செய்யலாம்.



எஸ். கமலராஜம், பெரம்பூர்.

சென்னை புறநகர் பகுதியில் எங்களது பரம்பரைச் சொத்தான நிலம் இருக்கிறது. தற்போது அந்த இடத்தை பிளாட் போட்டு விற்பதற்காக, ஒருவருக்கு பொது அதிகாரம் (பவர் ஆப் அட்டார்னி) அளித்திருந்தோம். தற்போது எங்களுக்குக் கிடைத்த தகவலின்படி, அந்த நபர் எங்களை ஏமாற்றுவதாகத் தெரிந்து கொண்டோம். இப்போது கொடுத்த பவரை எப்படித் திரும்பப் பெறுவது? வேறு ஏதாவது சட்டப்படி நடவடிக்கை எடுக்க முடியுமா?

நஷ்டஈடு

தாங்கள் கொடுத்த பொது அதிகாரத்தை ரத்து செய்து அந்தப் பத்திரத்தைப் பதிவுசெய்து விடுங்கள். ரிஜிஸ்டர் ஆபீஸில், அந்த நபர் ஏதாவது பத்திரம் பதிவுசெய்ய வந்தால் உங்களுக்குத் தெரிவிக்குமாறு சொல்லி வைக்கவும். மேலும் தாங்கள் கொடுத்த அதிகாரத்தை ரத்துசெய்து விட்டதாகவும், அதையும் மீறி பவர் ஏஜெண்ட் மூலமாக உங்களது நிலத்தை வாங்குபவர்களின் செயல் உங்களை எந்த வகையிலும் கட்டுப்படுத்தாது

பெண்களுக்கான சட்ட ஆலோசனைகள்

வழக்கறிஞர் புஷ்பா ரமணி



கிடைக்குமா?

எனவும் நாளிதழில் ஓர் அறிவிப்பு கொடுக்கவும். உங்களுக்கு நஷ்டம் ஏற்படும் வகையில் பவர் ஏஜெண்ட் ஏதாவது செய்திருந்தால் அவர் மீது போலீஸில் புகார் கொடுக்கலாம். நீங்கள் கொடுத்த பொது அதிகாரத்தை ரத்து செய்து விட்டதாக அந்த நபருக்குத் தெரிவித்து விடவும்.

ஆர். கௌரி, சேலம்.

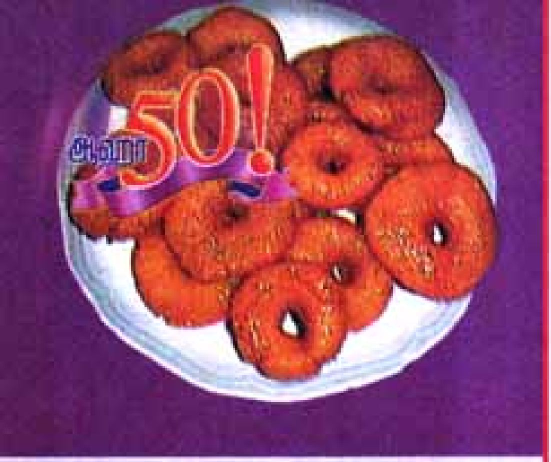
நான் கோவையில் பணி புரிந்து கொண்டிருக்கும் போது குடும்பநல நீதிமன்றத்தில் விவாகரத்து வழக்குப் பதிவு செய்தேன். தற்போது எனக்கு சேலத்துக்கு மாற்றலாகி விட்டது. அதனால் வழக்குக்குச் செல்வது மிகவும் சிரமமாக இருக்கிறது. வழக்கைச் சேலத்துக்கு மாற்றச் சொல்லி எங்கே மனுதாக்கல் செய்ய வேண்டும்?

வழக்கைச் சேலத்திற்கு, நீங்கள் சொன்ன காரணங்களைக் கொண்டு மாற்ற முடியும். ஆனால் இதற்கு சென்னை உயர்நீதிமன்றத்தில் தான் மனுதாக்கல் செய்ய வேண்டும். அந்த மனுவில், குடும்பநல நீதிமன்றத்தில் நேரில் ஆஜராக வேண்டியிருப்பதால், தங்களது வேலை காரணமாக முடியவில்லை என்றும், சேலத்தில் குடும்பநல நீதிமன்றம் இல்லாததால், வழக்கறிஞர் மூலமாகக் கூட வழக்கை நடத்த வசதி இருப்பதால், வழக்கைச் சேலத்துக்கு மாற்றுமாறு குறிப்பிடுங்கள். சமீபத்தில் வந்த சில உயர்நீதிமன்றத் தீர்ப்புகள் இதே போன்ற வழக்குகளை மையமாக வைத்து வழங்கப்பட்டிருக்கின்றன. அதனால் உறுதியாக உங்களுக்கு நல்ல தீர்வு கிடைக்கும்.

என். திவாகர், சமயபுரம்.

எனது திருமணத்துக்கு முன் என் அம்மா பெயரிலும், என் பெயரிலுமாகச் சேர்ந்து வீடு வாங்கினேன். எனக்குத் தற்போது திருமணமாகி விட்டதால் என் மனைவி பெயரிலும் என் பெயரிலும் இருப்பதுதான் நியாயம். அதனால் தமது பெயரை அந்தப் பத்திரத்திலிருந்து நீக்கும்படி என் தாய் வற்புறுத்துகிறார்கள். அது அவ்வளவு சுலபம் அல்ல என்பது தெரியும். இதைச் சட்டப்படி எப்படிச் செய்யலாம்?

தங்களது தாயின் தொலைநோக்குச் சிந்தனைக்குப் பாராட்டு. இதை இரண்டுவிதமாகச் செய்யலாம். தங்களது அம்மா தனக்குச் சொத்தில் உள்ள உரிமையைத் தங்களது பெயருக்கு செட்டில்மெண்ட் பத்திரம் மூலமாக எழுதிக் கொடுக்கலாம். அல்லது தமது உரிமையை விடுதலைப் பத்திரமாக எழுதிக் கொடுக்கலாம். தங்களது பெயருக்கு முழு உரிமை



வடைக்கு அரைத்தபின் மாவைச் சிறிது நேரம் ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து, பின் எண்ணெயில் பொரித்தால் மொறு மொறுவென்று பிரமாதமாக வரும். சாப்பிடவும் சுவையாக இருக்கும்!

- சி. தாமரைச்செல்வி, வீராணந்தல்.

கிடைத்த பிறகு தாங்கள் தங்களது மனைவிக்கு அந்தப் பாகத்தை செட்டில்மெண்ட் பத்திரம் மூலமாகக் கொடுக்கலாம். இதில் இரண்டு பத்திரங்கள் பதிவுசெய்ய வேண்டும். இதில் தங்களது தாயார் மருமகளுக்கு நேரிடையாகச் செட்டில்மெண்ட் செய்வதாயிருந்தால், விற்பனைக்குச் செலுத்தும் பத்திரக் கட்டணம் செலுத்த வேண்டும். அதாவது 8 சதவிகிதம். ஆனால் இரண்டு செட்டில்மெண்ட் பத்திரங்கள் பதிவுசெய்யும் போது ஒவ்வொன்றுக்கும் 1% கட்டணம் செலுத்தினால் போதுமானது.

ஏ. ஆனந்தி. காட்பாடி.

விபத்து வழக்குகளில் நாம் கேட்கும் தொகைக்குக் குறைவாகத்தான் கொடுப்பார்கள். அதிகமாகத் தொகை குறிப்பிட்டால்தான் உண்மையான தொகை கிடைக்கும் என்று சொல்லுகிறார்களே இது எந்த அளவு உண்மை?

விபத்து நடந்ததால், அந்த நபருக்கு ஏற்பட்டிருக்கும் பாதிப்பைப் பொருத்துத்தான் தொகை நிர்ணயிக்கப்படும். தாங்கள் எவ்வளவு அதிகத் தொகை குறிப்பிட்டிருந்தாலும், அதற்கு உண்மையான ஆதாரங்களைக் கோர்ட்டில் தாக்கல் செய்ய வேண்டும். உதாரணமாக, தாங்கள் மருத்துவச் செலவு செய்ததற்கான உண்மையான பில்களைத் தாக்கல் செய்ய வேண்டும். சிகிச்சையின் போது டாக்டர் கொடுத்த விபத்து பற்றிய விவரங்கள், அதனால் அந்த நபருக்கு ஏற்பட்ட பாதிப்பு போன்றவற்றை உள்ளடக்கிய சான்றிதழைத் தாக்கல் செய்ய வேண்டும். நீதிமன்றத்தில் டாக்டர் கொடுக்கும் வாக்குமூலமும் பெரிய பங்குவகிக்கிறது. அதனால் தாங்கள் உண்மையான விவரங்களைத் தகுந்த ஆதாரங்களுடன் தாக்கல் செய்தால் தாங்கள் கேட்ட நஷ்டஈடு நிச்சயமாகக் கிடைக்கும்.



சளித்தொல்லையினால் ஏற்படும் மூக்கடைப்பு சரியாக, கைகண்ட மருந்து இது. வெள்ளை வெங்காயம் சிறியது ஒன்று, இஞ்சி ஒரு அங்குலத்துண்டு, ½ ஸ்பூன் சர்க்கரை மூன்றையும் சேர்த்து மிக்ஸியில் மைய அரைத்து ஒரு மெல்லிய துணியில் வடிகட்டி, அந்தச் சாறுடன் 1 ஸ்பூன் தேன் கலந்து பருகவும். தொடர்ந்து 4 நாட்கள் பருகி வர சைனசைட்டிஸ் தொந்தரவு உள்ளவர்களுக்கும் முழு நிவாரணம் கிடைக்கும்.

- ஆண்டாள் கிருஷ்ணமூர்த்தி, நங்கநல்லூர்.



ஓட்டுத்தையல் தீபாவளி!

எங்கள் வீட்டுக்குட பக்கத்து வீட்டில் நகரத்தார் வீடு ஒன்று உண்டு. அவர்கள் சிலோன் துணிவிற்பனை செய்தனர்.

தீபாவளிக்கு மூன்று நாட்கள் மட்டுமே இருந்தன. வாடாமல்லி நிற சாட்டின் துணியில், மஞ்சள் சில்க் நூலில் பூக்களுமாய் கண்ணைப் பறித்தது. எனக்கும், என் அக்காவுக்கும் அந்தத் துணிகள் எடுக்கப்பட்டன. ஏற்கெனவே, எங்களுக்கு, 'சில்க்' கவுன்கள் தைத்துத் தயாராக இருந்தன. இந்தத் துணிகளைப் பார்த்ததும், 'அந்த' துணிகள் அற்பமாகத் தோன்றவே, "தீபாவளிக்கே தைத்து விடுங்கள்" என அடம்பிடித்தோம்!

ஒருவழியாக, ஒரு தையற்கடையில் அளவு கொடுத்து வந்தோம். தீபாவளிக்கு முதல் நாள் போய் ஆடைகளைக் கேட்டால், "வெல்வெட் ஜாக்கெட் இன்னும் தைக்கவில்லை. பாவாடை மட்டும் ரெடி" என்று கடைக்காரர் சொல்லால் ஒரு குண்டைப் போட்டதும், நாங்கள் கண் கலங்க ஆரம்பித்தோம். பரிதாபப்பட்ட தையற்காரர் "நான் வேண்டுமானால், பையனிடம் சொல்லி ஓட்டுத் தையல் போட்டுத் தருகிறேன். சாமி கும்பிட்டு, போட்டுப் பார்த்துவிட்டுக் கொடுங்கள். பின் தைத்துத் தருகிறேன்" என்றார்.

ஆடைகள் வந்தன. பூஜை முடித்து, போட்டுக் கொண்டோம். ரொம்பவும் பதவிசாக இருந்தோம். ஆனால், கையைச் கலபமாகத் தூக்காமலும், அசைக்காமலும் பட்டபாடு இருக்கிறதே! ஓடி, ஓடி அக்கம்பக்கத்து வீடுகளுக்கு பலகாரம் கொடுப்பவர்கள், அலுங்காமல் போய்ப் பலகாரம் கொடுத்து வந்தோம். பட்டாசு வெடிக்கப் போகவே இல்லை. ஏன்னா, வெடி வைச்ச உடனே ஓடி வா எனக் கத்திக் கொண்டே சட்டையைத்தானே பிடித்து இழுப்போம். எங்கள் அடக்கம் கண்டு, வீடே சிரித்தது.

"தாங்காது, இனி தாங்காது" என்ற நிலைக்கு சகோதரிகள் வந்து விட்டோம். சில நொடிகளில், 'ஓட்டுத் தையல்' சட்டையைக் கழற்றிவிட்டு, கவுனுக்குள் புகுந்தோம். கைகளை வீசி நடந்தோம்; வெடி வெடித்தோம். அப்புறம் என்ன ஆட்டம், கொண்டாட்டம்தான்!

இருக்கிறதை விட்டு, பறப்பதைப் பிடித்த கதையை இன்றும் குழந்தைகளிடம் சொல்லிச் சிரிப்போம்.

பண்டிகை ஸ்பெஷல்

- சோபனா ராஜ், திருச்சி.

சுவை பிறந்த கதை

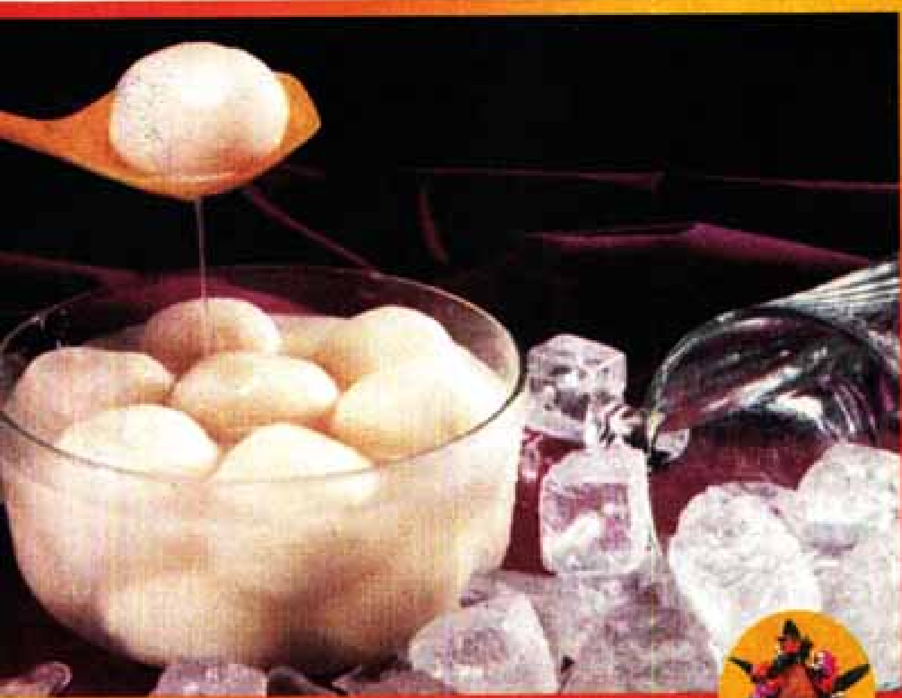
குல்லா போடும் ரசகுல்லா!



கொல்கத்தா என்றதுமே நினைவுக்கு வருவது ரசகுல்லாதான். வங்காளிகள் இனிப்புப் பிரியர்கள். 19-ஆம் நூற்றாண்டில் கல்கத்தாவில் கல்வியில், கலாசாரத்தில், பழக்க வழக்கங்களில் மாற்றம் வந்தது. உணவு வகையிலும், குறிப்பாக இனிப்பு வகையில் மாற்றம் வரவேண்டும் என்று விரும்பினார்கள். அரிசியுடன் ப்ரெட் சாப்பிட ஆரம்பித்தார்கள். இனிப்பு வகை என்றால் மோத்தி சூர் (லட்டு), ஜிலேபி, காஜா என சில வகை மட்டுமே இருந்தன.

அந்தக் காலகட்டத்தில் பால் விற்பனை மந்தமாகவே, பால் புளித்துக் கெட்டுப் போவது கண்டு மனம் வருந்தினர் பால் வியாபாரிகள்.

இனிப்பு வகையில் 1868-ஆம் ஆண்டு புரட்சி செய்தார் நோபின் சந்திரதாஸ். சுமார் 23 வயதுடைய நோபின் சந்திரதாஸ் என்ற ஏழை வங்காள இளைஞனின் கண்டுபிடிப்புதான் ரசகுல்லா. நோபின் தாஸ் சிறு வயதில் தந்தையை இழந்து விட்டவர். புத்திசாலி. பாக்பஜார் என்ற இடத்தில் இனிப்பு வகையைத் தயார் செய்து கடனுக்குக் கொடுத்து வந்தார். அப்பொழுதுதான் மீதமாகும் பாலாடைக் கட்டியின் மூலப் பொருள் குறியீடுகளை அறிந்து உருட்டி சர்க்கரையில் கொதிக்க வைத்துப் பார்க்கலாம் என முயற்சி செய்தார். கொஞ்சம் கொஞ்சமாகப் பக்குவமான முறையில் தயார் செய்து பார்த்ததில் ரசகுல்லா உருவானது.



பண்டிகை ஸ்பெஷல்

ரசகுல்லாவின் புதுமையான ருசி, மக்களை வெகுவாக ஈர்த்துவிடவே அறிமுகப்படுத்திய கொஞ்ச நாட்களிலேயே இவர் மிகவும் பிரபலமடைந்து விட்டார். ரசகுல்லாவின் கொலம்பஸ், பாக்பஜாரின் நோபின்தாஸ் என்று புகழின் உச்சிக்கே கொண்டு சென்றது. அதன் பிறகு அவர் மகன் கிருஷ்ணசந்திரதாஸ் (தற்போதைய கே.சி. தாஸ்) 1930ல் ரஸ்மலாய் என்ற இனிப்பு வகையைத் தயாரித்து மிகவும் பிரபலமானார். பிறகு சர்க்கரை நோயாளிகளுக்கான ரசகுல்லா தயாரித்தார். இன்றும் கூட ரசகுல்லா என்றால் இவர்கள் தயாரிப்பைத்தான் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

பாரம்பரிய முறைப்படி ரசகுல்லா தயாரிக்கும் முறையைப் பார்ப்போம்.

முதலில் பனீர்செய்முறையைப் பார்ப்போம் :

க்ரீம் எடுத்த பால் - 1 லிட்டர்,
சிட்ரிக் ஆசிட் - ½ டீஸ்பூன்,
தண்ணீர்.

செய்முறை :

முதல் நாள் இரவு பாலைக் காய்ச்சி ஆறவைத்து ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து காலையில் எடுத்து, மேலே படிந்திருக்கும் பாலாடையை எடுத்து விட்டுக் காய்ச்சவும். சிட்ரிக் ஆசிட்டை இரண்டு ஸ்பூன் தண்ணீரில் கலந்து வைக்கவும். பால் கொதிக்க ஆரம்பிக்கும்போது சிட்ரிக் ஆசிட் தண்ணீரைக் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக பாலில் கரண்டியால் கலக்கவும். பனீரும், தண்ணீரும் தனித்



அரிசி உப்புமாவுக்கு தேங்காய் அவசியம் தேவை. அவசரத்தில் தேங்காய் இல்லாவிட்டால் உப்புமாவுக்கு தாளிக்க வைக்கும் எண்ணெயுடன் சிறிது தேங்காய் எண்ணெயையும் சேர்த்து விட்டால் தேங்காய் போட்ட வாசனை இருக்கும்.

- எஸ். சித்ரா,
மைலாப்பூர்.

தனியாகப் பிரியும்போது அடுப்பை நிறுத்தி விடவும். பனீரை மஸ்லின் துணியில் கட்டி 2 மணி நேரம் தொங்க விடவும். இந்தப் பனீரில் (க்ரீம் இல்லாதது) செய்த ரசகுல்லாக்கள் உடையாமல், பிரியாமல், பஞ்சு போல் இருக்கும்.



காலையில் பால் காய்ச்சி காப்பி போடுவதற்கு முன் சமைக்கும் மேடையை நன்றாகக் கழுவி துடைப்பது நல்லது. இதனால் பல்லியோ, கரப்போ ஊர்ந்து இருக்குமோ என்ற சந்தேகத்தைத் தவிர்க்கலாம்.

- பிரேமா, மும்பை.

ரசகுல்லா செய்முறை :

1 லிட்டர் பாலில் செய்த பனீர்
மைதா - 1 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 2 கிண்ணம்,
தண்ணீர் - 6½ கப்,
டைமண்டு கல்கண்டு - 15,
பன்னீர் - 1 டீஸ்பூன்

பனீரில் மைதாவைக் கலந்து உள்ளங்கையால் மிருதுவாகத் தேய்த்துப் பிசையவும். (மாவு பிசைவது போல் பிசையக் கூடாது.) பிறகு, உருண்டை செய்து உள்ளே கல்கண்டு வைத்து உருண்டைகள் செய்து வைக்கவும். தண்ணீரும், சர்க்கரையும் கலந்து பாகு தயாரிக்கவும். குறுகலான பாத்திரமாக இருக்க வேண்டும். நன்கு கொதித்த வுடன் ரசகுல்லா உருண்டைகளை ஒவ் வொன்றாகப் போடவும். 5 நிமிடங்கள் கழித்து மூடியில்லாமல் 15 நிமிடங்களும் முக்கால் பாகம் மூடி 5 நிமிடங்களும் கொதிக்கவிட்டு இறக்கி விடவும். பன்னீர் கலந்து பரிமாறவும். மிருது வான, சுவையான ரசகுல்லா ருசி பார்ப்பவரின் நாக்குக்கும் மனசுக்கும் குல்லா போட்டுவிடும்!

- பத்மா கலைமணி,
கொல்கத்தா - 26.

ராஜயோகம் தரும் வடகுருபகவான்!



"கிரக தோஷம் நீங்கிட
சுரபி நதியில் நீராடி
சனியைப் பார்க்கும் கண்கள்
கேட்ட வரம் தரும்
சிவனொடுதுறை வடகுருவைத்
தரிசிக்க ராஜயோகம்"

என்பது தவத்திரு முத்தானந்த சுவாமிகளின் அருள் வாக்கு.

தேனியிலிருந்து 20 கி.மீ. தூரத்திலும் தேனி- குமளி சாலையில் உள்ள சின்னமனூரிலிருந்து 6 கிமீட்டர் தொலைவிலும் குச்சனூர் திருத்தலம் அமைந்துள்ளது.

தெற்கு நோக்கி அமர்ந்திருக்கும் தென்முகக் கடவுள் தட்சிணாமூர்த்தி, வடக்கு நோக்கி அருள் தரும் வடகுருஸ் தலம் அதிசயமானதாகும்.

சனீஸ்வர பகவான் பூலோகத்தில் சுயம்பாகத் தோன்றிய பழமையும் பெருமையும் மிக்க குச்சனூர் சனிபகவான் திருக்கோயிலுக்கு அருகில் இந்த வடக்கு நோக்கிய தட்சிணாமூர்த்தி கோயில் உள்ளது.

ராஜயோக மூர்த்தியாக முகத்தில் சாந்தம் தவழ நாக உடுக்கை, சின்முத்திரை காட்டும் அபயஹஸ்தமும் கொண்டு யானை மீது அமர்ந்து அருள்பாலிக்கிறார்.

தல சிறப்பு

வாழ்க்கையில் திறமையிருந்து முன்னுக்கு வர முடியாமல் சிலர் திகைப்பதைப் பார்க்கிறோம். எவ்வளவு சம்பாதித்தாலும் போதாமல் பலர் திணறுவதைக் காண்கிறோம். நல்ல அழகும் வசதி வாய்ப்புகள் இருந்தும் சில பெண்களுக்குத் தகுந்த வரன் அமையாமல் தட்டிப் போகின்றது. ஆரோக்கியத்தில் குறைவற்ற சில தம்பதிகளுக்குக் குழந்தைச் செல்வம் கிடைப்பதில்லை. பலருக்குக் கடன் தொல்லையால் மூச்சு திணறுகிறது. வேறு சிலர் பிள்ளைகளின் ஒழுக்கக்குறைவான நடத்தையால் பேதலிக்கின்றனர். சிலர் தங்கள் முன்னோர் தேடிய சொத்தை விற்க முடியாமல் விரக்தியில் உள்ளனர்.

பிதுர்தோஷம் நிவர்த்தியாகிவிட்டால் எல்லாத் தடைகளும் மளமளவென்று தகர்ந்துவிடும். இந்த தோஷத்தை விரட்டி, கேட்டதை அளிக்கும் வல்லமை படைத்தவர்தான் குச்சனூர் வடகுருபகவான்.

திருமணத் தடங்கல் நீங்க, குடும்ப ஒற்றுமைக்காக, வியாபார விருத்திக்காக, குழந்தைப்பேறுக்காக, வழக்குகளில் வெற்றிபெற, குழந்தைகளின் கல்வி மேன்மைக்காக இத்திருத்தலத்தில் தோஷ நிவர்த்தி, பரிகாரப் பூஜைகள் பிரதி ஞாயிறு 12 மணிக்குள் நடைபெறுகின்றன. மகாமகத்திற்குச் சென்று தரிசனம் செய்யாதவர்கள் குச்சனூர் திருத்தலத்தில் சிவபெருமானையும், குருபகவானையும் வழிபட்டால் வேண்டிய வரம் பெறுவர்.

- ஆர். சுசீலா, சென்னை - 88.

தொழில் சாம்ராஜ்யங்களில் தற்போது அதிகம் அடிபடும் சொற்றொடர் 'க்ளாஸ் சீலிங்'.

பெண்கள் ஷாப் ஃப்ளோரில் ஆரம்பித்து போர்ட் ரூம் வரை பரந்து, விரிந்து, வளர ஆரம்பித்து விட்டாலும் விரல் விட்டு எண்ணக் கூடிய எண்ணிக்கையினரே ஆணுக்கு நிகராக உச்சத் தலைமையில் இருக்க இயலுமாம். அதாவது வானமே எல்லையாக... விண்ணில் பறக்க இயலும் எனத் தெரிவதெல்லாம் மாயத் தோற்றமாம்... நடுவில் கண்ணாடிக் கூரை உள்ளதாம்... சில காரணங்களால், அக்கூரையைத் தகர்த்தலும், அதைத் தாண்டிச் சூரியனைத் தொடுதலும் சாத்தியமில்லை, இல்லவே இல்லை எனச் செய்தியொன்று பரப்பப்பட்டு, நம்பவும் படுகிறதே! இது மெய்தானா? ஓரளவுக்கு மேல் பெண்ணால் பணியிலும், தொழிலிலும் வளர முடியாதா?

பல்வேறு காலகட்டங்களிலும், பெண்ணினத்தில் மாறுதல்களையும், தலைமுறைகளின் பரிணாம வளர்ச்சியையும் பார்க்கலாமா?

கண்ணாடிச்



• செய்யுள் பாட்டி...

வயது எழுபதுக்கு மேல் :

அவள் ஐந்தாம் வகுப்பு வரை படிக்க அனுமதிக்கப்பட்டிருக்கலாம். பால்யத் திருமணமும், கூட்டுக் குடும்பமும் விட்டுக் கொடுத்தல், பகிர்தல், புரிதல் எனப் பலவற்றை அவளுக்கு வலியுறுத்தின. சூழ்நிலை வற்புறுத்தலால் சகிப்புத் தன்மையை வளர்த்தவள், சுயத்தை மறந்தும், துறந்தும் வாழ்ந்தவள். கைமுறுக்கு சுற்றவும், விறகை எரித்து ஐம்பது பேருக்கு தினச் சமையல் செய்யவும் அரைக்கவும்,



• மெல்லிசை அம்மா...

கூரையைத் தாண்டி..!

திரிக்கவும், கோலங்கள் போடவும் தெரிந்தவள். சம உரிமை கோர உணரவில்லை. நவீன விடுதலை அவள் அகராதியிலில்லை. குடும்பத்தை மகிழ்விக்கவே பிறவி எடுத்தவள். இறுதியே இல்லாத வீட்டுக் கடமைகளின் பலனாகத் தீர்க்க சுமங்கலியாக இறக்கப் பிரார்த்தித்தவள். கண்ணாடியோ, கடினக்கல் கூரையோ நிமிர்ந்தும் பார்க்க மாட்டாள். குடும்பக் கட்டுப்பாட்டை அறியாதவள். அவள் அறியாமையும், எளிமையுமாக இலக்கண விதிமுறைகளுக்குள் சிக்கிய செய்யுள்.

வயது ஐம்பதிலிருந்து எழுபது வரை :

நிச்சயமாக பள்ளியிறுதி (அல்லது) புதுமுக வகுப்பு வரையாவது கல்வி - அது தந்த தன்னம்பிக்கை... கடிதம் எழுதவோ, சரியான பேருந்தின் வழித்தட எண்ணைப் பார்த்து ஏறவோ பிறர் உதவி தேவையில்லை. பெரும்பாலும் இல்லத்தரசிகள்தான். எனினும் குக்கரும், காஸ் ஸ்டவ்வும் உதவ, வெகு சிலர்



டைப்பிஸ்ட், ஆசிரியப் பணி எனப் படி தாண்டியதுண்டு.

வண்ணான், பால், மளிகை என வீட்டின் வரவு/செலவுக் கணக்கை நிர்வகித்து, குழந்தைகளின் ஆரம்பக் கல்விக்கு உதவத் தெரிந்தவள். கணவனுக்கு அலுவலகமே பிரதானம். அவனுக்கே சகல முன்னுரிமைகளும். இரண்டு, மூன்று குழந்தைகளுடன் நிறுத்தியதால் உடல் ஆரோக்கியமும், பண சேமிப்பும் சேர, வயதான காலத்தில் ஒரு சிறு வீடாவது சொந்தம். இத் தலைமுறைப் பெண்கள் கண்ணாடிக் கூரையைப் பற்றி யோசிக்க ஆரம்பித்தார்கள்.

ஆம், மரபை மீறாத மெல்லிசைப் பாடல் இவர்கள்!

வயது முப்பத்தைந்திலிருந்து ஐம்பது வரை :

கல்லூரியில் இளங்கலை/முதுகலைப் பட்டம் வரை படிக்க அனுமதி. 'வேலை பார்க்கும் மகளிர்' பெரும் பான்மையோர் வங்கி, காப்பீடு, அஞ்சல், போக்குவரத்து, வருமானவரி என்று பல்வேறு மத்திய, மாநில அரசு மற்றும் தனியார்த் துறையில் ஊடுருவிப் பணி. நிரந்தரப் பணி, மதிப்பான வருமானம். அதனால் கல்யாணச் சந்தையில் பெற்றோருக்கும், வளர்த்தோருக்கும் சுமை அதிகமில்லாத திருமணங்கள். ஆணோ, பெண்ணோ ஒரு குழந்தையே போதுமென்ற தைரியக் கர்ப்பத்தடை முடிவுகள். சொந்த வீடு, வாகனம், குளிர்சாதனம், வண்ணத் தொலைக்காட்சிப் பெட்டி, இன்ன பிற முந்தைய தலைமுறை ஆடம்பர மின்னணுச் சாதனங்கள் யாவும் அத்தியாவசிய உடைமைகளாயின. அரசியலோ, கலையோ, இலக்கியமோ, சபையில் விவாதிக்க முடியும். வரதட்சணைக் கொடுமையோ, பணியிடப் பாரபட்சமோ எதற்கும் வழக்குத் தொடுக்க முடியும்.



• புதுக்கவிதை அக்கா...

ஆனாலும் இவர்களை ஒரு 'ஜெனரேஷன் ஆஃப் காம்ப்ரமைஸஸ்' என்று அழைக்கத் தோன்றுகிறது. கல்வியோ, பணியோ, திருமணமோ சுய விருப்ப முடிவுகள் இவர்களில் பெரும்பான்மையோர்க்கில்லை. அமைந்தது, கிடைத்தது, இயன்றது என விதியை ஒட்டிய வாழ்க்கை முறையிலும் சாதனை படைத்தவர்கள்.

திறமையும், ஆர்வமும் கொட்டிக் கிடந்தாலும் இடமாற்றமும் பிரிவும் குடும்பத்தைப் பாதிக்குமோ எனக் கீழ் நிலையிலேயே குறுகிக் கொண்டவர்கள்.

இவள் ஊதியத்தால் வரும் உன்னத சௌகரியம் கணவனுக்கு வேண்டும்! - ஆனால் விருந்தினர் வருகையோ சுகக் குறைவோ மனைவிதான் எல்லாம் செய்ய வேண்டும்!

அவள் ஓவர்டைமில் வரும் பணம் வாழ்க்கைத் தரத்தை உயர்த்த வேண்டும்! ஆயினும், குழந்தைச் செல்வங்களின் மதிப்பெண்ணுக்கும் அவள் மட்டுமே பொறுப்பேற்க வேண்டும்.

'அலுவலக பிஸி' என்ற போர்வையில் குடும்பப் பொறுப்பைத் தட்டிக் கழிக்கும் சுயமைக் கண்ணியவான்களுக்கு, இரட்டைச் சுமை சுமக்கும் உணர்ச்சியற்ற ஊமைப் பெண்களிடம் குறை கண்டு, குத்திக் குதறுவதே பொழுதுபோக்கு.

அநேகர் செய்தித் தாள், ஜாகிங், யோகா, தன் பணி உயர்வு, தன் உறவு, தன் நண்பர் வட்டம், தன் இனிய கேளிக்கை என்று ஒட்டு மொத்த சுயநலக் கணவர்களுடன் அமைதி காத்து, குடும்பம் நடத்தும் குத்து விளக்குகள்தான்... தியாகத் திலகங்கள்தான்.

ஒருசிலர் குட்டித் தொழிலதிபர்களாகக் குடும்ப வளமைக்கு உழைத்தும் வெற்றி காண்கிறார்கள். பெண்கள் இதற்குத்தான் லாயக்கு என்று சமூக முத்திரை குத்தப்பட்ட பாடப் பிரிவைப் படித்து, வரையறுக்கப்பட்ட துறைப் பணியைத் தேர்ந்தெடுத்த இத் தலைமுறை

கல்கி

படிக்கத்
தொடங்கியாச்சா?

டாக்டர்
சுதா சேஷய்யன்

வழங்கும்...





ஸ்ரீ லலிதா

(லலிதா சகஸ்ரநாம விளக்கம்)

அற்புத ஆன்மிகத் தொடர்... வேதாவின்
கலைநயமிக்க படங்களுடன்!

காயத்தைப் பொருட்படுத்தாமல் கண்ணாடிக் கூரையைக் குத்தவும், உடைக்கவும் முற்படுகின்றனர்.

இவர்கள் புன்னகை தோய்ந்த சிந்தனையை வரவழைக்கும் புதுக் கவிதையைப் போன்றவர்கள்.

• ஹைகூ மகள்!



வயது பதினைந்திலிருந்து முப்பத்தைந்து வரை :

அதிர்ஷ்டத் தேவதையால் ஆசிர்வதிக்கப்பட்ட செல்லக் கண்மணிகள். ஆண்களின் கோட்டை என்று வர்ணிக்கப்பட்ட பல துறைகளைக் கைப்பற்றி, வெற்றிவாகை சூடுகிறார்கள். கரிமவேதியியலா, நுண்ணுயிரியலா எல்லாத் துறைகளிலும் ஆராய்ச்சிப் பட்டம் சாத்தியம் தான்! பாதுகாப்புப் படை/ காவல்துறைப் பணியா? மிடுக்கான முன்னேற்றம்தான். ஆட்சிப் பணித் தேர்வா? முதலிடம் தான். ஆகாய விமானம் ஓட்டுவதா? அசகாய சூரமும், வீரமும்தான்.

பெரிய நிர்வாக அமைப்புப் பிரமிடுகளின் சதுர அடிமட்ட நிலையில் சேரும் இத்தலைமுறைப் பெண்கள் நிதி, தணிக்கை, மேலாண்மை என உயர்ந்து, ஊசிக்கூரான உச்சி முனையில் தனியே நிற்க முற்படுகின்றனர். ஆலந்த அங்கீகாரம்தான்.

வேற்றூருக்கும், வெளிநாட்டுக்கும் மேற்கல்வி, பணி, ஆராய்ச்சி என விவேகத்துடன் பெயர்ந்து, வேர்விட்டு, விழுதினை விரித்து, பரப்பி, ஆல்போல் தழைத்து, அருகு போல் வேர் விடுகிறார்கள்.

பெரும்பான்மையோர் சுதந்திரத்தைச் சரியாகவே பயன்படுத்துகிறார்கள். ஒழுக்கக்கோட்டைத் தாண்டாமல், பண்பாட்டை மீறாமல் சாதனை புரியும் இப் பெண்களுக்குத் தகப்பன்மாரும், சகோதரர்களும் பெருமிதத்துடன் உதவ, ஆரோக்கிய நட்புடன் ஆண் நண்பர்கள் உறுதுணை, கணவர்கள் போலி கௌரவமின்றி வீட்டு வேலையை, குழந்தை வளர்ப்பைப் பகிர்ந்து கொள்ள... பாரதியின் கனவு நனவாகிக் கொண்டிருக்கின்றது. கண்ணாடிக் கூரைகளைத் தகர்த்து, தாண்டி வளரும் இத் தலைமுறையினர் பெண் முன்னேற்றம் குறித்து நிஜ நம்பிக்கை அளிக்கும் ஹைகூகள்!

பானையில் பாதியளவில் பால் உள்ளது. காலியாகவுள்ள வெற்றுப் பாதியைப் புறக்கணித்து, பாலுள்ள நிறைவான பாதியைப் பார்த்து, மனதிடத்துடன் வாழ்க்கைப் பாதையில் அடுத்த நம்பிக்கை அடிகளை எடுத்து வைக்கலாம்.

சம்மதமா? ஆயத்தமா?

- வேளச்சேரி சாந்தி சங்கர்


Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30306/75
Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08
Registered as a Newspaper in Srilanka
ஜொலிக்கும் தீபாவளிக்கு
கலக்கும் PSR சில்க்ஸ்
மனதில் மறைந்திருக்கும் ஆடைக் காவியத்தை PSR-ல் வந்து பார்த்து வாங்கி மகிழுங்கள். ஷிப்பான்ஸ், கைத்தறி காட்டன் சேலைகள், பட்டுச் சேலைகள் மற்றும் புது டிசைன்களில் சல்வார்கள். உன்னதமான ஆடை கனவுகளை அரங்கேற்றிட இதுவே தருணம். அழகிய தோற்றப்பொலிவில் அசத்துங்கள் அனைவரையும்.
உங்கள் விருப்பத்திற்கேற்ப பட்டுச் சேலைகளுக்கென
நவீன முறையில் விரிவுபடுத்தப்பட்ட தனிப்பிரிவு இப்பொழுது
Pattu Sezhikum Raajiyam
PSR & SONS
•Silks •Sarees •Salwars
PSR House, Cross Cut Road, Gandhipuram, Coimbatore-12. Ph : 0422 - 2498694


என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
அக்டோபர் 2006 இதழுடன் இலவச இணைப்பு
ஸ்வீட்ஸ்
64
வழங்குவோர்
Parry's
Pure
Refined Sugar


என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
அக்டோபர் 2006 இதழுடன் இலவச இணைப்பு
ஸ்வீட்ஸ்
64
வழங்குவோர்
Parry's
Pure
Refined Sugar

மாடல் : பேபி கீர்த்திகா



தீபாவளி நெருங்கி விட்டது. திரும்பத் திரும்ப புத்தாடை, இனிப்பு, பட்டாசு எனக் கொண்டாடினாலும் யாருக்காவது சலிக்கிறதா? மங்கையர் மலரும், பாரிஸ் ஷுகரும் இணைந்து தீபாவளி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்ஸ் செய்முறைக் குறிப்புகளைத் தந்திருக்கிறோம். 'ஸ்வீட்ஸ்-64' செய்து பாருங்கள். சிம்பிளாகவும் இருக்கும். சுவையாகவும் இருக்கும். இனிய தீபாவளி மேலும் சர்க்கரைமயமாக எங்கள் பாகான வாழ்த்து!

(ஆர்.)

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

மாடல் : பேபி கீர்த்திகா



தீபாவளி நெருங்கி விட்டது. திரும்பத் திரும்ப புத்தாடை, இனிப்பு, பட்டாசு எனக் கொண்டாடினாலும் யாருக்காவது சலிக்கிறதா? மங்கையர் மலரும், பாரிஸ் ஷுகரும் இணைந்து தீபாவளி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்ஸ் செய்முறைக் குறிப்புகளைத் தந்திருக்கிறோம். 'ஸ்வீட்ஸ்-64' செய்து பாருங்கள். சிம்பிளாகவும் இருக்கும். சுவையாகவும் இருக்கும். இனிய தீபாவளி மேலும் சர்க்கரைமயமாக எங்கள் பாகான வாழ்த்து!

(ஆர்.)

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பருப்பு உருண்டை



தேவை :

வறுத்த கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, அரிசி - தலா 1 கப்,
சர்க்கரை - 2 கப்,
கீறிய தேங்காய் - ¼ கப்,
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடித்த பருப்பு, அரிசி வகையில், சர்க்கரைப் பாகை ஊற்றி, தேங்காய், ஏலம் கலந்து நெய் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கவும். விருந்தினரைப் பூரிக்க வைக்கும் பருப்பு உருண்டைகள் தயார்!



பருப்பு உருண்டை

தேவை :

வறுத்த கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, அரிசி - தலா 1 கப்,
சர்க்கரை - 2 கப்,
கீறிய தேங்காய் - ¼ கப்,
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடித்த பருப்பு, அரிசி வகையில், சர்க்கரைப் பாகை ஊற்றி, தேங்காய், ஏலம் கலந்து நெய் சேர்த்து உருண்டைகளாக்கவும். விருந்தினரைப் பூரிக்க வைக்கும் பருப்பு உருண்டைகள் தயார்!

Parry's®
Pure
Refined Sugar

கோதுமை ரவை ஸ்வீட் பொங்கல்

தேவை : கோதுமை ரவை - 1 தம்ளர், பயத்தம் பருப்பு - ¼ தம்ளர், சர்க்கரை - ½ தம்ளர், தேங்காய்த் துருவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய், ஏலம், பச்சைக் கற்பூரம் - சிறிதளவு.



செய்முறை : கோதுமை ரவையை நான்கு தம்ளர் தண்ணீரில் வேகவைக்கவும். வெந்த பயத்தம் பருப்போடு சேர்த்து சர்க்கரைப் பாகில் கிளறவும். நெய் சேர்த்து, வாசனை சாமான்களைத் தூவவும். புதுமையான பொங்கல் உங்களை அசத்தும்.

4 Supplement to Mangayar Malar October 2006

கோதுமை ரவை ஸ்வீட் பொங்கல்

தேவை : கோதுமை ரவை - 1 தம்ளர், பயத்தம் பருப்பு - ¼ தம்ளர், சர்க்கரை - ½ தம்ளர், தேங்காய்த் துருவல் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், நெய், ஏலம், பச்சைக் கற்பூரம் - சிறிதளவு.



செய்முறை : கோதுமை ரவையை நான்கு தம்ளர் தண்ணீரில் வேகவைக்கவும். வெந்த பயத்தம் பருப்போடு சேர்த்து சர்க்கரைப் பாகில் கிளறவும். நெய் சேர்த்து, வாசனை சாமான்களைத் தூவவும். புதுமையான பொங்கல் உங்களை அசத்தும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

உக்காரை



தேவை :
பயத்தம் பருப்பு - 100 கி,
கடலைப் பருப்பு,
துவரம் பருப்பு - தலா 50 கிராம்,
சர்க்கரை - 300 கிராம்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புக்களை ஊறவைத்து, கரகரப்பாக அரைத்து, ஆவியில் வேகவிட்டு, உதிர்க்கவும். 'பொல பொல' என வந்ததும் சர்க்கரைப்பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். ஏலம், முந்திரி சேர்க்கவும்.



உக்காரை

தேவை :
பயத்தம் பருப்பு - 100 கி,
கடலைப் பருப்பு,
துவரம் பருப்பு - தலா 50 கிராம்,
சர்க்கரை - 300 கிராம்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புக்களை ஊறவைத்து, கரகரப்பாக அரைத்து, ஆவியில் வேகவிட்டு, உதிர்க்கவும். 'பொல பொல' என வந்ததும் சர்க்கரைப்பாகில் கொட்டிக் கிளறவும். ஏலம், முந்திரி சேர்க்கவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

பால் கேக்



தேவை :

கன்டன்ஸ்டு மில்க் - 1 டப்பா,
பால் பவுடர் - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் - 1 கரண்டி,
வறுத்த பாதாம், பிஸ்தா - சிறிதளவு.

செய்முறை :

எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கொட்டி, நான்-ஸ்டிக் தவாவில் கிளறவும். பால் கேக்கை 'சட்டுபுட்டு' என்று தயாரித்து பாராட்டுப் பெறலாம்.

6 Supplement to Mangayar Malar October 2006

பால் கேக்

தேவை :

கன்டன்ஸ்டு மில்க் - 1 ட ா,
பால் பவுடர் - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 4 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் - 1 கரண்டி,
வறுத்த பாதாம், பிஸ்தா - சிறிதளவு.

செய்முறை :

எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கொட்டி, நான்-ஸ்டிக் தவாவில் கிளறவும். பால் கேக்கை 'சட்டுபுட்டு' என்று தயாரித்து பாராட்டுப் பெறலாம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



வேர்க்கடலை மதாரி



தேவை :

மைதா - 50 கிராம்,
ரவை - 50 கிராம்,
சர்க்கரைப் பொடி - 100 கிராம்,
எண்ணெய் - பொரிக்க,
ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்த வேர்க்கடலை - 3 டீஸ்பூன்.

செய்முறை : மைதா, ரவை, சர்க்கரைப் பொடி, பொடித்த வேர்க்கடலை சேர்த்து, காய்ந்த எண்ணெய் (அ) நெய் விட்டுப் பிசைந்து கொள்ளவும். தட்டு வடை போல மெல்லிசாகத் தட்டிக் கொண்டு, பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும். சுவையான மதாரி தயார்!

Supplement to Mangayar Malar October 2006 7



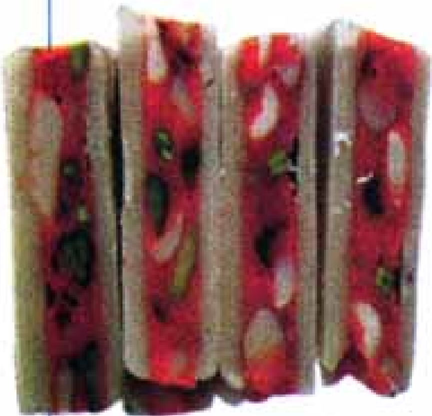
வேர்க்கடலை மதாரி

தேவை :

மைதா - 50 கிராம்,
ரவை - 50 கிராம்,
சர்க்கரைப் பொடி - 100 கிராம்,
எண்ணெய் - பொரிக்க,
ஒன்றிரண்டாகப் பொடித்த வேர்க்கடலை - 3 டீஸ்பூன்.

செய்முறை : மைதா, ரவை, சர்க்கரைப் பொடி, பொடித்த வேர்க்கடலை சேர்த்து, காய்ந்த எண்ணெய் (அ) நெய் விட்டுப் பிசைந்து கொள்ளவும். தட்டு வடை போல மெல்லிசாகத் தட்டிக் கொண்டு, பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும். சுவையான மதாரி தயார்!

நட்ஸ் கேக்



தேவை : பாதாம், பிஸ்தா,
முந்திரி - தலா 50 கி,
பால் - ¼ தம்ளர்,
சர்க்கரை - 100 கி,

செய்முறை :

பருப்புக்களை பாலில் ஊறவைக்கவும். கரகரப்பாக அரைத்து, சர்க்கரைப் பாகில் கலந்து, சிறிது நெய்யுடன் கிளறித் துண்டுகள் போடவும்.

8 Supplement to Mangayar Malar October 2006

நட்ஸ் கேக்



தேவை : பாதாம், பிஸ்தா,
முந்திரி - தலா 50 கி,
பால் - ¼ தம்ளர்,
சர்க்கரை - 100 கி,

செய்முறை :

பருப்புக்களை பாலில் ஊறவைக்கவும். கரகரப்பாக அரைத்து, சர்க்கரைப் பாகில் கலந்து, சிறிது நெய்யுடன் கிளறித் துண்டுகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்

ஆப்பிள் ஜிலேபி



தேவை : மைதா - 100 கிராம்,

சர்க்கரை - ¼ கி, சர்க்கரைத் தூள் - 100 கிராம், மஞ்சள் நிறம் - சிறிது, புளிக்காத ஆப்பிள் - 1,

சோடா மாவு - 2 சிட்டிகை, டால்டா - பொரிக்க.

செய்முறை : மைதாவுடன் சோடா மாவைக் கலந்து நன்கு சலிக்கவும். அதனுடன் மஞ்சள் நிறம், சர்க்கரைத் தூள் சிறிது நீர் விட்டு பஜ்ஜிக்குக் கரைப்பது போலக் கரைக்கவும்.

ஆப்பிள் ஸ்லைஸை, மைதா மாவில் முக்கி எடுத்துப் பொரிக்கவும். கால் கிலோ சர்க்கரையில் கம்பிப் பாகு காய்ச்சி, ஆப்பிள் ஜிலேபிகளை அதில் இட்டு, ஊறவிடவும். பிறகு Parry's Pure Refined Sugar அழகாகத் தட்டில் அடுக்கி வைக்க, நினைத்தாலே ருசிக்கும்.



ஆப்பிள் ஜிலேபி

தேவை : மைதா - 100 கிராம்,

சர்க்கரை - ¼ கி, சர்க்கரைத் தூள் - 100 கிராம், மஞ்சள் நிறம் - சிறிது, புளிக்காத ஆப்பிள் - 1,

சோடா மாவு - 2 சிட்டிகை, டால்டா - பொரிக்க.

செய்முறை : மைதாவுடன் சோடா மாவைக் கலந்து நன்கு சலிக்கவும். அதனுடன் மஞ்சள் நிறம், சர்க்கரைத் தூள் சிறிது நீர் விட்டு பஜ்ஜிக்குக் கரைப்பது போலக் கரைக்கவும்.

ஆப்பிள் ஸ்லைஸை, மைதா மாவில் முக்கி எடுத்துப் பொரிக்கவும். கால் கிலோ சர்க்கரையில் கம்பிப் பாகு காய்ச்சி, ஆப்பிள் ஜிலேபிகளை அதில் இட்டு, ஊறவிடவும். பிறகு Parry's Pure Refined Sugar அழகாகத் தட்டில் அடுக்கி வைக்க, நினைத்தாலே ருசிக்கும்.

ரவை ஜாமூன்



தேவை : சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
ரவை - 2 தம்ளர்,
பால் - 1 தம்ளர்,
கார்ன்ஃப்ளவர் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
கேசரி பவுடர், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை :

பாலில் ஊறிய ரவையை ஊறவைக்கவும். கார்ன்ஃப்ளவர் கலக்கவும். ஜாமூன்களாகப் பொரித்தெடுத்து, கேசரி, ஏலம் சேர்ந்துக் காய்ச்சிய சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிடவும்.

10 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ரவை ஜாமூன்



தேவை : சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
ரவை - 2 தம்ளர்,
பால் - 1 தம்ளர்,
கார்ன்ஃப்ளவர் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
கேசரி பவுடர், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை :

பாலில் ஊறிய ரவையை ஊறவைக்கவும். கார்ன்ஃப்ளவர் கலக்கவும். ஜாமூன்களாகப் பொரித்தெடுத்து, கேசரி, ஏலம் சேர்ந்துக் காய்ச்சிய சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

முந்திரி வடை



தேவை : முந்திரி - 150 கிராம்,
வறுத்த மைதா - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்.
சர்க்கரைத் தூள் - 50 கிராம்,
கசகசா - இரண்டு டீஸ்பூன்,
ஏலத்தூள் - சிறிது.
எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க.

செய்முறை : முந்திரியைப் பாலில் ஊறப்போட்டு, ஒன்றிரண்டாக கெட்டியாக அரைக்கவும். வறுத்த மைதா, சர்க்கரைத் தூள், கசகசா ஏலத்தூள் கலக்கவும். வடை போலத் தட்டி பொரித்தெடுத்தால் மொறுமொறுப்பான, சுவையான முந்திரி வடை தயார்!

Supplement to Mangayar Malar October 2006 11

முந்திரி வடை



தேவை : முந்திரி - 150 கிராம்,
வறுத்த மைதா - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்.
சர்க்கரைத் தூள் - 50 கிராம்,
கசகசா - இரண்டு டீஸ்பூன்,
ஏலத்தூள் - சிறிது.
எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க.

செய்முறை : முந்திரியைப் பாலில் ஊறப்போட்டு, ஒன்றிரண்டாக கெட்டியாக அரைக்கவும். வறுத்த மைதா, சர்க்கரைத் தூள், கசகசா ஏலத்தூள் கலக்கவும். வடை போலத் தட்டி பொரித்தெடுத்தால் மொறுமொறுப்பான, சுவையான முந்திரி வடை தயார்!

Parry's® Pure Refined Sugar

சர்க்கரைவள்ளி பால் வடை

தேவை : வெந்த சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கு - ¼ கிலோ,
சர்க்கரை - ¼ கி,
பால் (குறுக்கியது) - ½ லிட்டர்,
கோவா - 100 கிராம்,
மைதா, வறுத்த முந்திரி, நெய் - தேவைக்கு.



செய்முறை : வெந்த கிழங்கு, கோவா, மைதா மூன்றையும் பிசைந்து, வடைகளாகத் தட்டவும். முந்திரித் தூளில் புரட்டி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரை கலந்த பாலில் ஊறவிட்டுச் சாப்பிடவும்.

12 Supplement to Mangayar Malar October 2006

சர்க்கரைவள்ளி பால் வடை

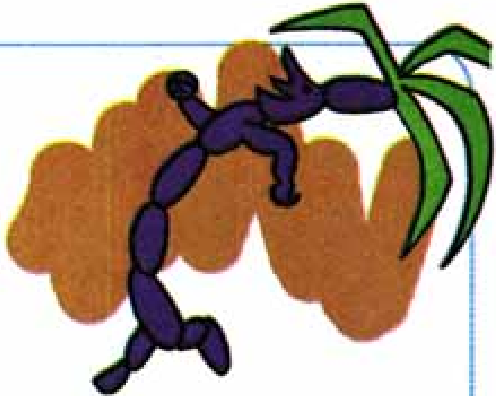
தேவை : வெந்த சர்க்கரை வள்ளிக் கிழங்கு - ¼ கிலோ,
சர்க்கரை - ¼ கி,
பால் (குறுக்கியது) - ½ லிட்டர்,
கோவா - 100 கிராம்,
மைதா, வறுத்த முந்திரி, நெய் - தேவைக்கு.



செய்முறை : வெந்த கிழங்கு, கோவா, மைதா மூன்றையும் பிசைந்து, வடைகளாகத் தட்டவும். முந்திரித் தூளில் புரட்டி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரை கலந்த பாலில் ஊறவிட்டுச் சாப்பிடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பேரீச்சை புட்டிங்

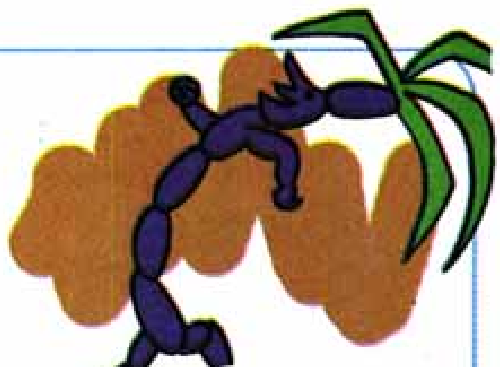


தேவை :

பேரீச்சை (நறுக்கியது) - ¼ கிலோ,
சோள மாவு - 1 கப்,
பிரட் - 1
பால் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

பாலில் ஊறிய பிரட்டை பிழிந்தெடுத்து இதர வஸ்துக்களுடன் கலக்கவும். நெய் தடவிய தட்டில் பரத்தி ஆவியில் வேகவைத்து எடுக்கவும். சத்தான அதே சமயம் சுவையான புட்டிங் புஷ்டியைத் தரும்.

பேரீச்சை புட்டிங்



தேவை :
பேரீச்சை (நறுக்கியது) - ¼ கிலோ,
சோள மாவு - 1 கப்,
பிரட் - 1
பால் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 2 டேபிள் ஸ்பூன்.

பாலில் ஊறிய பிரட்டை பிழிந்தெடுத்து இதர வஸ்துக்களுடன் கலக்கவும். நெய் தடவிய தட்டில் பரத்தி ஆவியில் வேகவைத்து எடுக்கவும். சத்தான அதே சமயம் சுவையான புட்டிங் புஷ்டியைத் தரும்.

சிலோன் ஜிலேபி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கிலோ, கேசரித்தூள் - சிறிது, குங்குமப்பூ - அலங்கரிக்க. நெய் (அ) எண்ணெய் - பொரிக்க.



செய்முறை : உளுத்தம் பருப்பை, ஒரு மணி நேரம் ஊற விட்டு மைய அரைக்கவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப் பாகாகக் காய்ச்சி, சிறிது கேசரித் தூளைக் கலந்து, சிறு தணலில் வைக்கவும். வாணலியை அடுப்பிலேற்றி நெய் (அ) எண்ணெய் விடவும்.

ஒரு கைக்குட்டைத் துணியில், சிறு துளையிட்டு, உளுந்து மாவை அதனுள் வைத்து, எண்ணெயில் சுருள் சுருளாகச் சுற்றவும். பொறுமையாகச் சுற்றவும். எண்ணெயில் பிழியப் பட்ட ஜாங்கிரி வெந்ததும், ஜீராவில் போட்டு ஊற விடவும். குங்குமப் பூ தூவி அழகுபடுத்தவும்.

14 Supplement to Mangayar Malar October 2006

சிலோன் ஜிலேபி

தேவை : உளுத்தம் பருப்பு - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கிலோ, கேசரித்தூள் - சிறிது, குங்குமப்பூ - அலங்கரிக்க. நெய் (அ) எண்ணெய் - பொரிக்க.



செய்முறை : உளுத்தம் பருப்பை, ஒரு மணி நேரம் ஊற விட்டு மைய அரைக்கவும். சர்க்கரையைக் கம்பிப் பாகாகக் காய்ச்சி, சிறிது கேசரித் தூளைக் கலந்து, சிறு தணலில் வைக்கவும். வாணலியை அடுப்பிலேற்றி நெய் (அ) எண்ணெய் விடவும்.

ஒரு கைக்குட்டைத் துணியில், சிறு துளையிட்டு, உளுந்து மாவை அதனுள் வைத்து, எண்ணெயில் சுருள் சுருளாகச் சுற்றவும். பொறுமையாகச் சுற்றவும். எண்ணெயில் பிழியப் பட்ட ஜாங்கிரி வெந்ததும், ஜீராவில் போட்டு ஊற விடவும். குங்குமப் பூ தூவி அழகுபடுத்தவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ரவை பணியாரம்



தேவை : வெள்ளை ரவை - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - 200 கிராம், தூள் முந்திரி - சிறிது, தேங்காய்ப் பல் - ½ கப், ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், டால்டா - பொரிக்க.

செய்முறை : ரவையை வறுத்து, தண்ணீர் விட்டுப் பிசிறி ஊறவைக்கவும். அதனுடன் சர்க்கரையைச் சேர்த்து மையாக அரைக்கவும்.

தூள் முந்திரி, தேங் காய் பல், ஏலத்தூள் கலக்கவும். வாணலியில் டால்டாவை விட்டுக் காய்ந்ததும் கரண்டியால் மாவை எடுத்து ஊற்றவும். பணியாரம் உப்பலாகக் கிளம்பியதும், திருப்பி விட்டு எடுக்கவும். சுடச் சுடச் சாப்பிட்டால் ருசி அள்ளிக் கொண்டு போகும்!

Supplement to Mangayar Malar October 2006 15

ரவை பணியாரம்



தேவை : வெள்ளை ரவை - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - 200 கிராம், தூள் முந்திரி - சிறிது, தேங்காய்ப் பல் - ½ கப், ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன், டால்டா - பொரிக்க.

செய்முறை : ரவையை வறுத்து, தண்ணீர் விட்டுப் பிசிறி ஊறவைக்கவும். அதனுடன் சர்க்கரையைச் சேர்த்து மையாக அரைக்கவும்.

தூள் முந்திரி, தேங் காய் பல், ஏலத்தூள் கலக்கவும். வாணலியில் டால்டாவை விட்டுக் காய்ந்ததும் கரண்டியால் மாவை எடுத்து ஊற்றவும். பணியாரம் உப்பலாகக் கிளம்பியதும், திருப்பி விட்டு எடுக்கவும். சுடச் சுடச் சாப்பிட்டால் ருசி அள்ளிக் கொண்டு போகும்!

Parry's Pure Refined Sugar

தேங்காய்ப் பால் முறுக்கு



தேவை : மைதா மாவு - ¼ கி,
சர்க்கரைப் பொடி - ¼ கி,
தேங்காய்ப் பால் - 1 கப்,
ஏலப்பொடி - சிறிது, எள்ளு - 1 டீஸ்பூன்,
எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க.

செய்முறை : மைதா மாவை, இட்லித்தட்டில் வெள்ளைத் துணியைப் போட்டு, நீராவியில் வேகவிடவும். மாவை ஆறவிட்டு, அதனுடன் தேங்காய்ப் பால், சர்க்கரைத் தூள், ஏலம், எள்ளு சேர்த்துப் பிசைந்து, முறுக்குப் பிழியவும். இனிக்கும் முறுக்கு, சூப்பர் நொறுக்கு!

16 Supplement to Mangayar Malar October 2006

தேங்காய்ப் பால் முறுக்கு



தேவை : மைதா மாவு - ¼ கி,
சர்க்கரைப் பொடி - ¼ கி,
தேங்காய்ப் பால் - 1 கப்,
ஏலப்பொடி - சிறிது, எள்ளு - 1 டீஸ்பூன்,
எண்ணெய் - பொரித்தெடுக்க.

செய்முறை : மைதா மாவை, இட்லித்தட்டில் வெள்ளைத் துணியைப் போட்டு, நீராவியில் வேகவிடவும். மாவை ஆறவிட்டு, அதனுடன் தேங்காய்ப் பால், சர்க்கரைத் தூள், ஏலம், எள்ளு சேர்த்துப் பிசைந்து, முறுக்குப் பிழியவும். இனிக்கும் முறுக்கு, சூப்பர் நொறுக்கு!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கர்ச்சிக்கா

தேவை : பொட்டுக்கடலை - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ¼ கி, கொப்பரை - ¼ கி, ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்,
கசகசா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
மேல் மாவுக்கு - 600 கிராம் பச்சரிசி மாவு,
எண்ணெய் - பொரிக்க.

செய்முறை : கொப்பரை, பொட்டுக்கடலை, கசகசா மூன்றையும் வறுத்து, ஏலம் சேர்த்து, அதனுடன் சர்க்கரை சேர்த்து ஒரு சுற்று அரைத்து, பூரணம் தயார் செய்யவும்.

அகலமான பாத்திரத்தில் நீரைக் கொதிக்க வைத்து, ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய், ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்க்கவும். பச்சரிசி மாவைக் கொட்டிக் கிளறி, கட்டியில்லாமல் வேக விடவும். கொழுக்கட்டைச் சொப்புகள் போலச் செய்து, பூரணம் வைத்து மூடி எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும்.



கர்ச்சிக்கா

தேவை : பொட்டுக்கடலை - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - ¼ கி, கொப்பரை - ¼ கி, ஏலத்தூள் - 1 டீஸ்பூன்,
கசகசா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்
மேல் மாவுக்கு - 600 கிராம் பச்சரிசி மாவு,
எண்ணெய் - பொரிக்க.

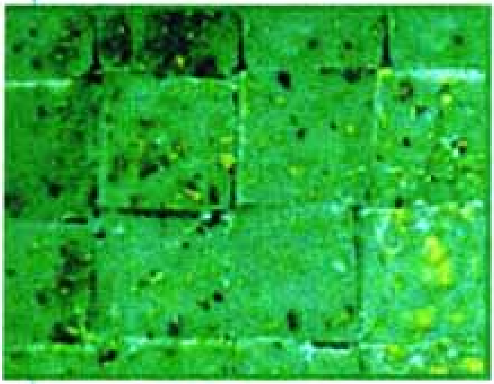
செய்முறை : கொப்பரை, பொட்டுக்கடலை, கசகசா மூன்றையும் வறுத்து, ஏலம் சேர்த்து, அதனுடன் சர்க்கரை சேர்த்து ஒரு சுற்று அரைத்து, பூரணம் தயார் செய்யவும்.

அகலமான பாத்திரத்தில் நீரைக் கொதிக்க வைத்து, ஒரு ஸ்பூன் எண்ணெய், ஒரு சிட்டிகை உப்பு சேர்க்கவும். பச்சரிசி மாவைக் கொட்டிக் கிளறி, கட்டியில்லாமல் வேக விடவும். கொழுக்கட்டைச் சொப்புகள் போலச் செய்து, பூரணம் வைத்து மூடி எண்ணெயில் போட்டுப் பொரித்தெடுக்கவும்.



குஜராத் டைமண்ட் கேக்

தேவை : பச்சரிசி - ¼ கி, சர்க்கரைத் தூள் - ¼ கி, தேங்காய்ப் பால் - 2 கப், ஏலப்பொடி - சிறிது. பச்சை நிறம் - சிறிது. நெய் - சிறிது.

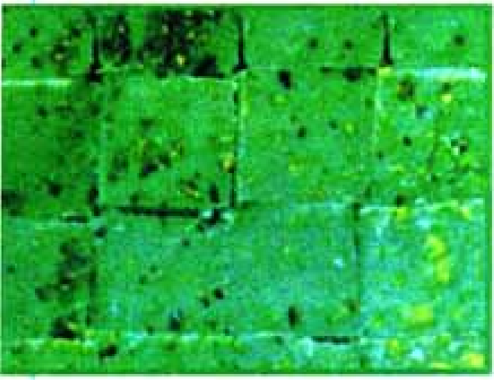


செய்முறை : பச்சரிசியை ஊறவிட்டு, ஆறவிட்டு, அரைத்து மாவாக்கி, இலேசாக வறுக்கவும். சர்க்கரைத் தூள், தேங்காய்ப் பால், ஏலம், பச்சை நிறம் எல்லாம் கலக்கவும். நெய் தடவிய தட்டில், இக் கலவையை ஊற்றி ஆவியில் வைத்து வேகவிடவும். ஆறியபின் துண்டாக்க ருசியான கேக் தயார்!

18 Supplement to Mangayar Malar October 2006

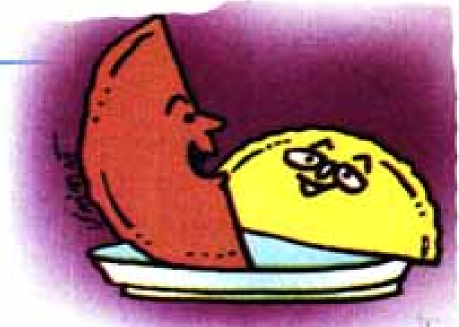
குஜராத் டைமண்ட் கேக்

தேவை : பச்சரிசி - ¼ கி, சர்க்கரைத் தூள் - ¼ கி, தேங்காய்ப் பால் - 2 கப், ஏலப்பொடி - சிறிது. பச்சை நிறம் - சிறிது. நெய் - சிறிது.



செய்முறை : பச்சரிசியை ஊறவிட்டு, ஆறவிட்டு, அரைத்து மாவாக்கி, இலேசாக வறுக்கவும். சர்க்கரைத் தூள், தேங்காய்ப் பால், ஏலம், பச்சை நிறம் எல்லாம் கலக்கவும். நெய் தடவிய தட்டில், இக் கலவையை ஊற்றி ஆவியில் வைத்து வேகவிடவும். ஆறியபின் துண்டாக்க ருசியான கேக் தயார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முந்திரி கசோரி

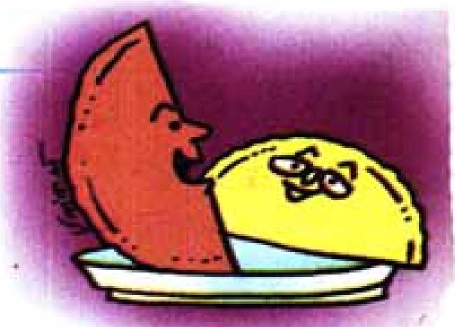
தேவையான பொருள்கள் :

மைதா - ¼ கிலோ, ஆரஞ்சு நிறம் - சில துளிகள், எண்ணெய் - பொரிக்க. சர்க்கரை - ½ கிலோ

ஸ்டஃப் செய்ய : பால் பவுடர் - 1 கப், பொடித்த முந்திரி - 1 கப், பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப், பாதாம் எஸன்ஸ் - சில துளிகள்.

செய்முறை : மைதாவை சிறிது ஆரஞ்சு நிறம், தண்ணீர், சேர்த்துப் பிசைந்து, மெல்லிய பூரிகளாக இடவும். பால் பவுடர், பொடித்த சர்க்கரை, முந்திரி, பாதாம் எஸன்ஸ் எல்லாவற்றையும் நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

ஒரு பூரி மீது பால் பவுடர் ஸ்டஃபை வைத்து, மூடி, ஓரங்களை நெய் தொட்டு ஒட்டி அழகாகப் பின்னல் போல ஈ முறுக்கி விடவும். மிதமான தீயில் பொரிக்கவும். சுவையான முந்திரி கசோரி தயார்!



முந்திரி கசோரி

தேவையான பொருள்கள் :

மைதா - ¼ கிலோ, ஆரஞ்சு நிறம் - சில துளிகள், எண்ணெய் - பொரிக்க. சர்க்கரை - ½ கிலோ

ஸ்டஃப் செய்ய : பால் பவுடர் - 1 கப், பொடித்த முந்திரி - 1 கப், பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப், பாதாம் எஸன்ஸ் - சில துளிகள்.

செய்முறை : மைதாவை சிறிது ஆரஞ்சு நிறம், தண்ணீர், சேர்த்துப் பிசைந்து, மெல்லிய பூரிகளாக இடவும். பால் பவுடர், பொடித்த சர்க்கரை, முந்திரி, பாதாம் எஸன்ஸ் எல்லாவற்றையும் நன்கு கலந்து கொள்ளவும்.

ஒரு பூரி மீது பால் பவுடர் ஸ்டஃபை வைத்து, மூடி, ஓரங்களை நெய் தொட்டு ஒட்டி அழகாகப் பின்னல் போல ஈ முறுக்கி விடவும். மிதமான தீயில் பொரிக்கவும். சுவையான முந்திரி கசோரி தயார்!

பால் அல்வா

தேவை :

கெட்டியான பால் - 5 கப்,
சர்க்கரை - 2 கப்,
வெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்



செய்முறை :

கெட்டியான பாலை அடிபிடிக்காமல் காய்ச்சித் திரட்டவும். சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, ஒட்டாமல் வரும்போது, வெண்ணெயைச் சேர்க்கவும். நெய் தடவிய தட்டிலிட்டு, ஆறியதும் வில்லைகளாகப் போடவும்.

20 Supplement to Mangayar Malar October 2006

பால் அல்வா

தேவை :

கெட்டியான பால் - 5 கப்,
சர்க்கரை - 2 கப்,
வெண்ணெய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்



செய்முறை :

கெட்டியான பாலை அடிபிடிக்காமல் காய்ச்சித் திரட்டவும். சர்க்கரை சேர்த்துக் கிளறி, ஒட்டாமல் வரும்போது, வெண்ணெயைச் சேர்க்கவும். நெய் தடவிய தட்டிலிட்டு, ஆறியதும் வில்லைகளாகப் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாஸந்தி



தேவையானவை :
பால் - 2 லிட்டர்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்,
முந்திரி, பாதாம்,
பிஸ்தா - கையளவு.

செய்முறை : வாயகன்ற பாத்திரத்தில் பாலைக் காய்ச்சி, ஏடு படியப் படிய, பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஒதுக்கவும். பால் நன்றாகச் சுண்டி, ஏடு சூடானதும் இறக்கி, பொடித்த சர்க்கரை போட்டுக் கலக்கவும். முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தாவை வறுத்துச் சேர்க்க, சுவையான பாஸந்தி தயார்! ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து 'ஜில்' என்று பரிமாறவும்.

பாஸந்தி



தேவையானவை :
பால் - 2 லிட்டர்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 கப்,
முந்திரி, பாதாம்,
பிஸ்தா - கையளவு.

செய்முறை : வாயகன்ற பாத்திரத்தில் பாலைக் காய்ச்சி, ஏடு படியப் படிய, பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஒதுக்கவும். பால் நன்றாகச் சுண்டி, ஏடு சூடானதும் இறக்கி, பொடித்த சர்க்கரை போட்டுக் கலக்கவும். முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தாவை வறுத்துச் சேர்க்க, சுவையான பாஸந்தி தயார்! ஃப்ரிஜ்ஜில் வைத்து 'ஜில்' என்று பரிமாறவும்.

கேரட் அல்வா

தேவை : சிவந்த ஊட்டி கேரட் - ¼ கி, சர்க்கரை - ½ கி, கெட்டியான பால் - 1 கப், பால்கோவா - 100 கிராம், முந்திரி, திராட்சை நெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை : கேரட்டை நன்றாக அலம்பி, துருவிக் கொள்ளவும். கெட்டியான பாத்திரத்தில், பாலைக் கொதிக்கவிட்டு, கேரட் சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்ததும், பால்கோவா சேர்த்துக் கிளறவும். இறுதியாக சர்க்கரை சேர்த்துத் திரட்டவும்.



நெய்யில் பொரித்த முந்திரி, திராட்சையுடன் தேவைப்பட்டால் ஆரஞ்சு நிறம் சேர்த்துக் கிளற, வண்ணமயமான கேரட் அல்வா தயார்! இதைச் செய்ய அரை மணி நேரமே போதும்!

22 Supplement to Mangayar Malar October 2006

கேரட் அல்வா

தேவை : சிவந்த ஊட்டி கேரட் - ¼ கி, சர்க்கரை - ½ கி, கெட்டியான பால் - 1 கப், பால்கோவா - 100 கிராம், முந்திரி, திராட்சை நெய் - தேவைக்கு.

செய்முறை : கேரட்டை நன்றாக அலம்பி, துருவிக் கொள்ளவும். கெட்டியான பாத்திரத்தில், பாலைக் கொதிக்கவிட்டு, கேரட் சேர்த்து வேகவிடவும். வெந்ததும், பால்கோவா சேர்த்துக் கிளறவும். இறுதியாக சர்க்கரை சேர்த்துத் திரட்டவும்.



நெய்யில் பொரித்த முந்திரி, திராட்சையுடன் தேவைப்பட்டால் ஆரஞ்சு நிறம் சேர்த்துக் கிளற, வண்ணமயமான கேரட் அல்வா தயார்! இதைச் செய்ய அரை மணி நேரமே போதும்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பெங்களூர் போளி



தேவை : கடலைப் பருப்பு - 2 கப், சர்க்கரை - 2 கப், மைதா மாவு - 2 கப், டால்டா - 1 கப், நெய் - 2 கப், ஏலத்தூள் - சிறிது, மஞ்சள் தூள் - சிறிது.

செய்முறை :

சர்க்கரையை, நுரை பாகு காய்ச்சவும். வேகவிட்டு மசித்த கடலைப் பருப்பு, ஏலத்தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்த்துக் கிளறவும். சூடு ஆறிய பிறகு கைகளால் மென்மையாகப் பிசைந்து வைக்கவும். பூரணம் தயார்!

மைதா மாவில் உருக்கிய டால்டா விட்டுப் பிசைந்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறவிடவும். மைதா மாவை சிறு சிறு உருண்டைகளாக்கி, கடலைப் பருப்பு பூரணத்தை நடுவில் வைத்து, சப்பாத்தி போல் தேய்க்கவும். தோசைக் கல்லில் போளியைப் போட்டு, சுற்றிலும் நெய் விட்டு வேக விடவும்.

பெங்களூர் போளி

தேவை : கடலைப் பருப்பு - 2 கப், சர்க்கரை - 2 கப், மைதா மாவு - 2 கப், டால்டா - 1 கப், நெய் - 2 கப், ஏலத்தூள் - சிறிது, மஞ்சள் தூள் - சிறிது.

செய்முறை .

சர்க்கரையை, நுரை பாகு காய்ச்சவும். வேகவிட்டு மசித்த கடலைப் பருப்பு, ஏலத்தூள், மஞ்சள் தூள் சேர்த்துக் கிளறவும். சூடு ஆறிய பிறகு கைகளால் மென்மையாகப் பிசைந்து வைக்கவும். பூரணம் தயார்!

மைதா மாவில் உருக்கிய டால்டா விட்டுப் பிசைந்து, ஒரு மணி நேரம் ஊறவிடவும். மைதா மாவை சிறு சிறு உருண்டைகளாக்கி, கடலைப் பருப்பு பூரணத்தை நடுவில் வைத்து, சப்பாத்தி போல் தேய்க்கவும். தோசைக் கல்லில் போளியைப் போட்டு, சுற்றிலும் நெய் விட்டு வேக விடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar



பிரெட் அல்வா

தேவை : பிரெட் துண்டுகள் - 5, மசித்த உருளைக் கிழங்கு - 1 கப், வேகவைத்த மசித்த பயத்தம் பருப்பு - 1 கப், பால் - ½ லிட்டர், சர்க்கரைத் தூள் - 1 கப், நெய் - 2 கரண்டி, முந்திரி, திராட்சை, பாதாம், எஸன்ஸ் - தேவையான அளவு.



செய்முறை : பிரெட், பால், மசித்த பருப்பு உருளைக்கிழங்கு, சர்க்கரைத் தூள் அனைத்தையும் சேர்த்து அடுப்பில் ஏற்றிப் பதமாகக் கிளறவும். சுருண்டு வந்ததும் நெய், முந்திரி, திராட்சை, எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கிளறவும். பிரெட் அல்வா என்று சத்தியம் செய்தாலும் நம்ப மாட்டார்கள். 'பாதாம் அல்வா' என்றே நினைப்பார்கள்.

24 Supplement to Mangayar Malar October 2006

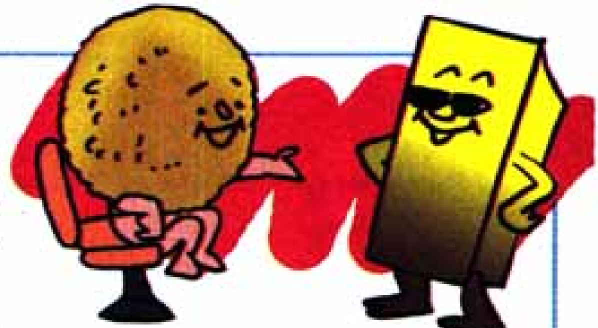
பிரெட் அல்வா

தேவை : பிரெட் துண்டுகள் - 5, மசித்த உருளைக் கிழங்கு - 1 கப், வேகவைத்த மசித்த பயத்தம் பருப்பு - 1 கப், பால் - ½ லிட்டர், சர்க்கரைத் தூள் - 1 கப், நெய் - 2 கரண்டி, முந்திரி, திராட்சை, பாதாம், எஸன்ஸ் - தேவையான அளவு.



செய்முறை : பிரெட், பால், மசித்த பருப்பு உருளைக்கிழங்கு, சர்க்கரைத் தூள் அனைத்தையும் சேர்த்து அடுப்பில் ஏற்றிப் பதமாகக் கிளறவும். சுருண்டு வந்ததும் நெய், முந்திரி, திராட்சை, எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கிளறவும். பிரெட் அல்வா என்று சத்தியம் செய்தாலும் நம்ப மாட்டார்கள். 'பாதாம் அல்வா' என்றே நினைப்பார்கள்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



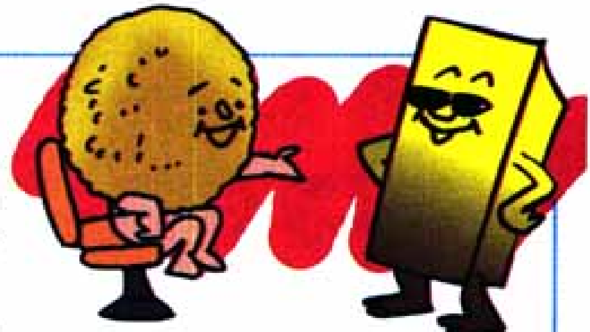
காஜூர்

தேவை : மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரைத் தூள் - 100 கிராம், நெய் - 70 கிராம், சமையல் சோடா சிறிது.

செய்முறை : மைதாவில், நெய்யை விட்டுப் பிசைந்து, சர்க்கரைத் தூள், சோடா மாவு சேர்த்து இரண்டு மணி நேரம் ஊறவிடவும்.

சின்ன எலுமிச்சைப் பழ அளவுக்கு உருட்டி, மெல்லிய வடையாகத் தட்டி, முள் கரண்டியால் வரிகளைப் பதிக்கவும். பிரம்புக் கூடையின் மீது அழுத்தி எடுத்தாலும் டிசைன் பதியும்.

வாணலியில் 500 கிராம் நெய்யை விட்டு, மிதமான தீயில், காஜூரைப் போட்டு பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.



காஜூர்

தேவை : மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரைத் தூள் - 100 கிராம், நெய் - 70 கிராம், சமையல் சோடா சிறிது.

செய்முறை : மைதாவில், நெய்யை விட்டுப் பிசைந்து, சர்க்கரைத் தூள், சோடா மாவு சேர்த்து இரண்டு மணி நேரம் ஊறவிடவும்.

சின்ன எலுமிச்சைப் பழ அளவுக்கு உருட்டி, மெல்லிய வடையாகத் தட்டி, முள் கரண்டியால் வரிகளைப் பதிக்கவும். பிரம்புக் கூடையின் மீது அழுத்தி எடுத்தாலும் டிசைன் பதியும்.

வாணலியில் 500 கிராம் நெய்யை விட்டு, மிதமான தீயில், காஜூரைப் போட்டு பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

மைதா ஜிலேபி

தேவை : மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கி, கேசரித் தூள் - சிறிது, சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, நெய் பொரிக்க.

செய்முறை : மைதாவைச் சலித்து, சமையல் சோடா கலந்து, சிறிது தண்ணீர் விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசையவும்.



சர்க்கரையில் நீர் விட்டு, சிறிது கேசரித் தூள் சேர்த்து நுரைப்பாகு காய்ச்சவும். வாணலியில் நெய் விட்டு, மைதா மாவை ஜிலேபி போல பிழிந்து எடுத்து, பாகில் ஊறப் போடவும். சுவையான மைதா ஜிலேபி தயார்!

26 Supplement to Mangayar Malar October 2006

மைதா ஜிலேபி

தேவை : மைதா - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கி, கேசரித் தூள் - சிறிது, சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை, நெய் பொரிக்க.

செய்முறை : மைதாவைச் சலித்து, சமையல் சோடா கலந்து, சிறிது தண்ணீர் விட்டுக் கெட்டியாகப் பிசையவும்.



சர்க்கரையில் நீர் விட்டு, சிறிது கேசரித் தூள் சேர்த்து நுரைப்பாகு காய்ச்சவும். வாணலியில் நெய் விட்டு, மைதா மாவை ஜிலேபி போல பிழிந்து எடுத்து, பாகில் ஊறப் போடவும். சுவையான மைதா ஜிலேபி தயார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

மைதா அல்வா



தேவை : மைதா மாவு - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம்,
நெய் - 150 கிராம்,
பிடித்தமான கலர், எஸென்ஸ், வறுத்த முந்திரி - சிறிதளவு.

சர்க்கரை கம்பிப் பாகில் கரைத்த மைதா மாவைக் கொட்டி, இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து கிளறி சுருண்டு வரும் பொழுது இறக்கவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 27

மைதா அல்வா



தேவை : மைதா மாவு - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம்,
நெய் - 150 கிராம்,
பிடித்தமான கலர், எஸென்ஸ், வறுத்த முந்திரி - சிறிதளவு.

சர்க்கரை கம்பிப் பாகில் கரைத்த மைதா மாவைக் கொட்டி, இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து கிளறி சுருண்டு வரும் பொழுது இறக்கவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

ஜவ்வரிசி அப்பம்

தேவை : ஜவ்வரிசி - 100 கிராம்,
தேங்காய்ப் பால் - 3 கப், அரிசி மாவு - 50 கிராம்,
சர்க்கரை - 150 கிராம், நெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை : ஜவ்வரிசியை நெய் விட்டு, வறுத்து எடுத்து தேங்காய்ப்பாலில் ஊற வைக்கவும். ஊறிய ஜவ்வரிசியை மிக்ஸியிலிட்டு, ஒரு சுற்று அரைக்கவும். சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, சேர்க்கவும். அரிசி மாவை தளர்வாகக் கரைத்து ஊற்றிச் சேர்த்து, அப்பக் குழிகளில் இட்டு நெய் விட்டுப் பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும். முந்திரி, திராட்சை தேவையென்றால் சேர்க்கலாம்.

28 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஜவ்வரிசி அப்பம்

தேவை : ஜவ்வரிசி - 100 கிராம்,
தேங்காய்ப் பால் - 3 கப், அரிசி மாவு - 50 கிராம்,
சர்க்கரை - 150 கிராம், நெய் - தேவையான அளவு.



செய்முறை : ஜவ்வரிசியை நெய் விட்டு, வறுத்து எடுத்து தேங்காய்ப்பாலில் ஊற வைக்கவும். ஊறிய ஜவ்வரிசியை மிக்ஸியிலிட்டு, ஒரு சுற்று அரைக்கவும். சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, சேர்க்கவும். அரிசி மாவை தளர்வாகக் கரைத்து ஊற்றிச் சேர்த்து, அப்பக் குழிகளில் இட்டு நெய் விட்டுப் பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும். முந்திரி, திராட்சை தேவையென்றால் சேர்க்கலாம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



சேமியா கேசரி

தேவை :

வறுத்த சேமியா - 1 தம்ளர்,

சர்க்கரை - 1½ தம்ளர்,

நெய் - 1 தேக்கரண்டி

செய்முறை :

வறுத்து வெந்த சேமியாவை, சர்க்கரைப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, நெய் சேர்த்து வில்லைகள் போடவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 29



சேமியா கேசரி

தேவை :

வறுத்த சேமியா - 1 தம்ளர்,

சர்க்கரை - 1½ தம்ளர்,

நெய் - 1 தேக்கரண்டி

செய்முறை :

வறுத்து வெந்த சேமியாவை, சர்க்கரைப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, நெய் சேர்த்து வில்லைகள் போடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

தேங்காய் மைசூர்பாகு

தேவை :
கடலை மாவு - 200 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம், நெய் - 250 கிராம்,
தேங்காய்த் துருவல் - ஒரு கிண்ணம்.



செய்முறை : சர்க்கரையில் தேவையான அளவுக்கு நீர் விட்டுப் பாகாகக் காய்ச்சவும். பாகு நுரைத்ததும், இலேசாக வறுத்த கடலை மாவையும், தேங்காய்த் துருவலையும் கலந்து கிளறவும். சீராக வந்ததும் நெய் விட்டுக் கிளறி, தட்டில் கொட்டித் துண்டுகள் போடவும்.

30 Supplement to Mangayar Malar October 2006

தேங்காய் மைசூர்பாகு

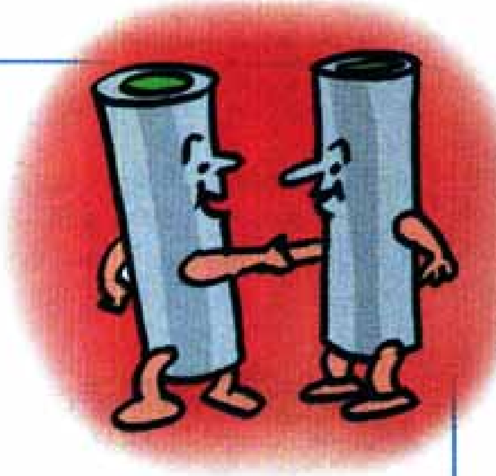
தேவை :
கடலை மாவு - 200 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம், நெய் - 250 கிராம்,
தேங்காய்த் துருவல் - ஒரு கிண்ணம்.



செய்முறை : சர்க்கரையில் தேவையான அளவுக்கு நீர் விட்டுப் பாகாகக் காய்ச்சவும். பாகு நுரைத்ததும், இலேசாக வறுத்த கடலை மாவையும், தேங்காய்த் துருவலையும் கலந்து கிளறவும். சீராக வந்ததும் நெய் விட்டுக் கிளறி, தட்டில் கொட்டித் துண்டுகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சொஜ்ஜி அப்பம்



தேவை :

அரைத்த தேங்காய் விழுது - 2 தம்ளர்,

சர்க்கரை - 1¼ தம்ளர்,

மைதா மாவு - 4 தம்ளர்,

செய்முறை : சர்க்கரைப் பாகில் தேங்காய் விழுதைச் சேர்த்து, கெட்டியாகக் கிளறி ஆறியபின், உருண்டைகள் செய்து, பூரி போல் இட்ட மைதாவிற்குள் பூரணமாக வைத்து எண்ணெயில் இட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.

சொஜ்ஜி அப்பம்



தேவை :

அரைத்த தேங்காய் விழுது - 2 தம்ளர்,

சர்க்கரை - 1¼ தம்ளர்,

மைதா மாவு - 4 தம்ளர்,

செய்முறை : சர்க்கரைப் பாகில் தேங்காய் விழுதைச் சேர்த்து, கெட்டியாகக் கிளறி ஆறியபின், உருண்டைகள் செய்து, பூரி போல் இட்ட மைதாவிற்குள் பூரணமாக வைத்து எண்ணெயில் இட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.

நெல் பொரி மிட்டாய்

தேவையானவை : வறுத்த நெல் பொரி - ¼ கி, வறுத்த கசகசா - 100 கிராம், சர்க்கரை - ¼ கி, கொப்பரைத் துருவல் - 100 கிராம், நெய் - 4 டீஸ்பூன், கிராம்பு - 4, ஏலத்தூள், முந்திரி - 20 கிராம்.



செய்முறை : அடிகனமான வாணலியில் சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, வறுத்த நெல் பொரி, கசகசா, கொப்பரைத் துருவல் எல்லாவற்றையும் போட்டுக் கிளற வும். நெய் விடவும். கிராம்பு, ஏலத் தூள், வறுத்த முந்திரி சேர்த்து, கருண்டு வந்ததும், தட்டில் கொட்டி மிட்டாய்களாகத் துண்டு போட்டு அசத்தலாம்.

32 Supplement to Mangayar Malar October 2006

நெல் பொரி மிட்டாய்

தேவையானவை : வறுத்த நெல் பொரி - ¼ கி, வறுத்த கசகசா - 100 கிராம், சர்க்கரை - ¼ கி, கொப்பரைத் துருவல் - 100 கிராம், நெய் - 4 டீஸ்பூன், கிராம்பு - 4, ஏலத்தூள், முந்திரி - 20 கிராம்.



செய்முறை : அடிகனமான வாணலியில் சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, வறுத்த நெல் பொரி, கசகசா, கொப்பரைத் துருவல் எல்லாவற்றையும் போட்டுக் கிளற வும். நெய் விடவும். கிராம்பு, ஏலத் தூள், வறுத்த முந்திரி சேர்த்து, கருண்டு வந்ததும், தட்டில் கொட்டி மிட்டாய்களாகத் துண்டு போட்டு அசத்தலாம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சோள ஹல்வா



தேவை : சோள மாவு - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம்,
நெய், பால் - தலா 50 கிராம்
ஏலம், முந்திரி, பாதாம்,
பிஸ்தா - தேவைக்கு.

செய்முறை :

மாவில் சிறிது தண்ணீரும், பாலும், நெய்யுமாகச் சேர்த்து தளர பிசைந்து கொண்டு, சர்க்கரை ஜீராவில் கொட்டிக் கிளறவும். ஏலம், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா சேர்த்து வில்லைகள் போடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

Supplement to Mangayar Malar October 2006 33

சோள ஹல்வா

தேவை : சோள மாவு - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 400 கிராம்,
நெய், பால் - தலா 50 கிராம்
ஏலம், முந்திரி, பாதாம்,
பிஸ்தா - தேவைக்கு.

செய்முறை :

மாவில் சிறிது தண்ணீரும், பாலும், நெய்யுமாகச் சேர்த்து தளர பிசைந்து கொண்டு, சர்க்கரை ஜீராவில் கொட்டிக் கிளறவும். ஏலம், முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா சேர்த்து வில்லைகள் போடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar



ஸோன்பப்டி

தேவை :
கடலை மாவு - 200 கிராம்,
மைதா - 200 கிராம்,
நெய் - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கிலோ.



செய்முறை : கடலை மாவையும் மைதாவையும் ஒன்றாகக் கலந்து, வெறும் வாணலியில், மெல்லிய தீயில் வறுக்கவும். சர்க்கரையைப் பாகு காய்ச்சி, மாவுகளைச் சேர்த்துக் கிளறி, நெய் சேர்க்கவும். நெய் தடவிய தட்டி லிட்டுத் துண்டுகள் போடவும்.

34 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஸோன்பப்டி

தேவை :
கடலை மாவு - 200 கிராம்,
மைதா - 200 கிராம்,
நெய் - 200 கிராம், சர்க்கரை - ½ கிலோ.



செய்முறை : கடலை மாவையும் மைதாவையும் ஒன்றாகக் கலந்து, வெறும் வாணலியில், மெல்லிய தீயில் வறுக்கவும். சர்க்கரையைப் பாகு காய்ச்சி, மாவுகளைச் சேர்த்துக் கிளறி, நெய் சேர்க்கவும். நெய் தடவிய தட்டி லிட்டுத் துண்டுகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

மிக்ஸட் காய்கறி பர்ஃபி



தேவை :

கதம்பமாக நறுக்கி நெய்யில் வதக்கிய காய் - ½ கிலோ, (கேரட், பீட்ரூட், உருளை),
தேங்காய்த் துருவல் - ½ கப்,
சர்க்கரை - 3 கப்,
பால் - ¼ கப்

செய்முறை : பாலில் அரைத்த தேங்காய் விழுது சேர்க்கவும். பிறகு, காயைப் போட்டு, சர்க்கரைப்பாகில் கலக்கவும். சுருள வந்தவுடன் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

மிக்ஸட் காய்கறி பர்ஃபி



தேவை :

கதம்பமாக நறுக்கி நெய்யில் வதக்கிய காய் - ½ கிலோ, (கேரட், பீட்ரூட், உருளை),
தேங்காய்த் துருவல் - ½ கப்,
சர்க்கரை - 3 கப்,
பால் - ¼ கப்

செய்முறை : பாலில் அரைத்த தேங்காய் விழுது சேர்க்கவும். பிறகு, காயைப் போட்டு, சர்க்கரைப்பாகில் கலக்கவும். சுருள வந்தவுடன் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

உளுந்து பாயசம்

தேவையானவை : உளுந்து - 50 கி, சர்க்கரை - ¼ கி, நெய் - 100 கிராம், முந்திரி, திராட்சை, ஏலத்தூள் - சிறிது, கெட்டியான பால் - 1 லிட்டர்.

செய்முறை :

உளுந்தை, ஊறவைத்து, வடிகட்டி, மிக்ஸியில் தண்ணீர் சேர்க்காமல் இரண்டு சுற்று சுழல விடவும்.



பாத்திரத்தில் நெய் விட்டு, காய்ந்ததும், அரைத்த உளுந்தைப் போட்டு, சிவக்க வறுக்கவும். பச்சை வாசனை போனதும், பால், சர்க்கரை, ஏலம் சேர்த்துக் கிளறவும். வறுத்த முந்திரி, திராட்சை சேர்த்து சுவை கூட்டவும். ஸ்பெஷல் பாராட்டு கிடைக்கும்.

36 Supplement to Mangayar Malar October 2006

உளுந்து பாயசம்

தேவையானவை : உளுந்து - 50 கி, சர்க்கரை - ¼ கி, நெய் - 100 கிராம், முந்திரி, திராட்சை, ஏலத்தூள் - சிறிது, கெட்டியான பால் - 1 லிட்டர்.

செய்முறை :

உளுந்தை, ஊறவைத்து, வடிகட்டி, மிக்ஸியில் தண்ணீர் சேர்க்காமல் இரண்டு சுற்று சுழல விடவும்.



பாத்திரத்தில் நெய் விட்டு, காய்ந்ததும், அரைத்த உளுந்தைப் போட்டு, சிவக்க வறுக்கவும். பச்சை வாசனை போனதும், பால், சர்க்கரை, ஏலம் சேர்த்துக் கிளறவும். வறுத்த முந்திரி, திராட்சை சேர்த்து சுவை கூட்டவும். ஸ்பெஷல் பாராட்டு கிடைக்கும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முந்திரி கேரளா உருண்டை

தேவை :

சர்க்கரை - 2 கப்,

ஊறவைத்து அரைத்த முந்திரி - 2 கப்,

சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,

பால் - 1 கப்.

செய்முறை :

ஊறிய முந்திரியை, பால் விட்டு அரைக்கவும். பின், சூடாக்கிக் கிளறி சோடா சேர்த்து உருண்டைகளாக் கவும். உருண்டைகளைப் பொரித்து, ஜீராவில் நனைய விட்டு எடுக்கவும்.



முந்திரி கேரளா உருண்டை

தேவை :

சர்க்கரை - 2 கப்,

ஊறவைத்து அரைத்த முந்திரி - 2 கப்,

சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,

பால் - 1 கப்.

செய்முறை :

ஊறிய முந்திரியை, பால் விட்டு அரைக்கவும். பின், சூடாக்கிக் கிளறி சோடா சேர்த்து உருண்டைகளாக் கவும். உருண்டைகளைப் பொரித்து, ஜீராவில் நனைய விட்டு எடுக்கவும்.

Parry's®
Pure
Refined Sugar

ஸ்பெஷல் அல்வா

தேவை : கெட்டி அவல் - ½ கிலோ,
சர்க்கரை - 200 கிராம்,
நெய் - 100 கிராம்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு.



செய்முறை : நெய்யில் வறுத்து பொடித்த அவலை நெய்யுடன் சர்க்கரைப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, முந்திரி ஏலம் தூவி இறக்கவும். இது தீபாவளி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்டாக அமைந்து விடும்.

38 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஸ்பெஷல் அல்வா

தேவை : கெட்டி அவல் - ½ கிலோ,
சர்க்கரை - 200 கிராம்,
நெய் - 100 கிராம்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு.



செய்முறை : நெய்யில் வறுத்து பொடித்த அவலை நெய்யுடன் சர்க்கரைப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, முந்திரி ஏலம் தூவி இறக்கவும். இது தீபாவளி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்டாக அமைந்து விடும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பனீர் அப்பம்

தேவை : பனீர் - 100 கி,
மைதா மாவு - 200 கி,
சர்க்கரை - 200 கி,
பூவன் பழம் -1.

செய்முறை : சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சவும். ஆறியதும், பனீர், பூவன் பழம், மைதா சேர்த்துப் பிசையவும். எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும். சுவைமிக்க பனீர் அப்பம் தயார்.



பனீர் அப்பம்

தேவை : பனீர் - 100 கி,
மைதா மாவு - 200 கி,
சர்க்கரை - 200 கி,
பூவன் பழம் -1.

செய்முறை : சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சவும். ஆறியதும், பனீர், பூவன் பழம், மைதா சேர்த்துப் பிசையவும். எண்ணெயில் பொரித்து எடுக்கவும். சுவைமிக்க பனீர் அப்பம் தயார்.

ரவை பர்ஃபி

தேவை : வறுத்த ரவை - ¼ கிலோ,
துருவி வறுத்த தேங்காய் - 1 கரண்டி,
சர்க்கரை - ¾ கி,
நெய் - 150 கி,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் - சிறிதளவு.



செய்முறை :

கெட்டி கம்பிப் பதம் பாகில், வறுத்த ரவை, நெய் இதர சாமான்களைக் கொட்டி மிதமான தீயில் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

40 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ரவை பர்ஃபி

தேவை : வறுத்த ரவை - ¼ கிலோ,
துருவி வறுத்த தேங்காய் - 1 கரண்டி,
சர்க்கரை - ¾ கி,
நெய் - 150 கி,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் - சிறிதளவு.



செய்முறை :

கெட்டி கம்பிப் பதம் பாகில், வறுந்த ரவை, நெய் இதர சாமான்களைக் கொட்டி மிதமான தீயில் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பப்பாளி பழ கேக்



தேவை :

தோல் நீக்கிய வெந்த பப்பாளிப் பழம் - ½ கி,

சர்க்கரை - ¾ கி,

நெய், ஏலம், ஆரஞ்சு எஸன்ஸ் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பப்பாளிப் பழத்தை மசித்து, சர்க்கரைப் பாகில் சேர்த்து வேகவைக்கவும். சுருள வந்ததும் நெய் சேர்த்து எஸென்ஸ் கலந்துக் கொட்டவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 41

பப்பாளி பழ கேக்



தேவை :
தோல் நீக்கிய வெந்த பப்பாளிப் பழம் - ½ கி,
சர்க்கரை - ¾ கி,
நெய், ஏலம், ஆரஞ்சு எஸன்ஸ் - தேவைக்கு.
செய்முறை : பப்பாளிப் பழத்தை மசித்து, சர்க்கரைப் பாகில் சேர்த்து வேகவைக்கவும். சுருள வந்ததும் நெய் சேர்த்து எஸென்ஸ் கலந்துக் கொட்டவும்.
Parry's Pure Refined Sugar

ஹைதராபாத் அசோகா

தேவை : பயத்தம் பருப்பு - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - 200 கிராம், மஞ்சள் நிறம் - சிறிது, பைனாப்பிள் எஸன்ஸ் - சில சொட்டுகள், நெய் - 1 கப், முந்திரி விழுது - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.



செய்முறை : பயத்தம் பருப்பை, ஒன்றிரண்டாக வேகவைத்து, மைய அரைக்கவும். சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, பயத்தம் பருப்பு, முந்திரி விழுது, மஞ்சள் நிறம் சேர்த்து 3 நிமிடம் கிளறவும்.

நெய் விட்டு, பைனாப்பிள் எஸன்ஸ் சேர்க்கவும். சுருள வந்ததும், இறக்கி, தட்டில் கொட்டித் துண்டுகளாகப் போட்டுப் பயன்படுத்தவும்.

42 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஹைதராபாத் அசோகா

தேவை : பயத்தம் பருப்பு - ¼ கிலோ, சர்க்கரை - 200 கிராம், மஞ்சள் நிறம் - சிறிது, பைனாப்பிள் எஸன்ஸ் - சில சொட்டுகள், நெய் - 1 கப், முந்திரி விழுது - 1 டேபிள் ஸ்பூன்.



செய்முறை : பயத்தம் பருப்பை, ஒன்றிரண்டாக வேகவைத்து, மைய அரைக்கவும். சர்க்கரைப் பாகு காய்ச்சி, பயத்தம் பருப்பு, முந்திரி விழுது, மஞ்சள் நிறம் சேர்த்து 3 நிமிடம் கிளறவும்.

நெய் விட்டு, பைனாப்பிள் எஸன்ஸ் சேர்க்கவும். சுருள வந்ததும், இறக்கி, தட்டில் கொட்டித் துண்டுகளாகப் போட்டுப் பயன்படுத்தவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

வேர்க்கடலை அசோகா



தேவை : வறுத்த பயத்தம் பருப்பு, வேர்க்கடலை - தலா 1 கப்,

துருவி, வறுத்த தேங்காய் - 1 கப்,

சர்க்கரை - 3 கப்,

நெய் - ½ கப்,

முந்திரி, ஏலம், கலர் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடித்த பருப்பு, கடலை, தேங்காய் கலவையில் சர்க்கரைப்பாகை சேர்த்துக் கிளறவும். நெய் விட்டு, இதர வஸ்துக்களைச் சேர்த்துச் சுருள வதக்கவும். பத்தே நிமிடத்தில் சொக்க வைக்கும் அசோகா உங்கள் தட்டில்!

வேர்க்கடலை அசோகா



தேவை : வறுத்த பயத்தம் பருப்பு, வேர்க்கடலை - தலா 1 கப்,

துருவி, வறுத்த தேங்காய் - 1 கப்,

சர்க்கரை - 3 கப்,

நெய் - ½ கப்,

முந்திரி, ஏலம், கலர் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடித்த பருப்பு, கடலை, தேங்காய் கலவையில் சர்க்கரைப்பாகை சேர்த்துக் கிளறவும். நெய் விட்டு, இதர வஸ்துக்களைச் சேர்த்துச் சுருள வதக்கவும். பத்தே நிமிடத்தில் சொக்க வைக்கும் அசோகா உங்கள் தட்டில்!

Parry's® Pure Refined Sugar

ரவை லாடு

தேவை :

வறுத்து பொடித்த ரவை - 1 தம்ளர்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் (உருக்கியது) - ¼ தம்ளர்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் - சிறிதளவு.



செய்முறை :

ரவையையும், சர்க்கரையையும் ஒன்றாகக் கொட்டி, சூடாக நெய்யை விட்டு, முந்திரியைப் போட்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

44 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ரவை லாடு

தேவை :

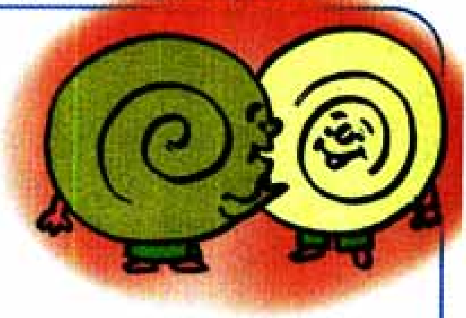
வறுத்து பொடித்த ரவை - 1 தம்ளர்,
பொடித்த சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் (உருக்கியது) - ¼ தம்ளர்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் - சிறிதளவு.



செய்முறை :

ரவையையும், சர்க்கரையையும் ஒன்றாகக் கொட்டி, சூடாக நெய்யை விட்டு, முந்திரியைப் போட்டு உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

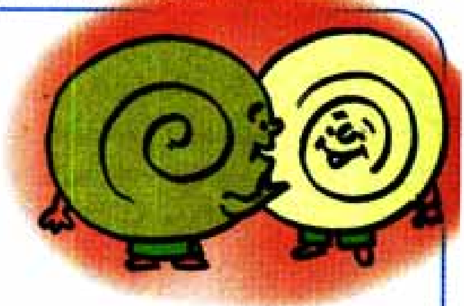


ஸ்வீட் ஓமப்பொடி

தேவை : கடலை மாவு - 1 கப்,
அரிசி மாவு- 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - ¾ கப்

செய்முறை : கடலை மாவு + அரிசி மாவு + எண்ணெய், நீர் விட்டுப் பிசையவும். மாவை ஓமப்பொடி அச்சில் பிழிந்து பொரிக்கவும். சர்க்கரைப்பாகில் சிறிது ஊறவிட்டு எடுத்து வைக்கவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 45



ஸ்வீட் ஓமப்பொடி

தேவை : கடலை மாவு - 1 கப்,
அரிசி மாவு- 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - ¾ கப்

செய்முறை : கடலை மாவு + அரிசி மாவு + எண்ணெய், நீர் விட்டுப் பிசையவும். மாவை ஓமப்பொடி அச்சில் பிழிந்து பொரிக்கவும். சர்க்கரைப்பாகில் சிறிது ஊறவிட்டு எடுத்து வைக்கவும்.

அவல் இனிப்பு தோசை

தேவை : பச்சரிசி - 200 கிராம்,
அவல் - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 200 கிராம், உ. பருப்பு - 1 கைப்பிடி,
தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், ஏலத்தூள் - சிறிது.



செய்முறை :

அரிசி, அவல், உளுத்தம் பருப்பு மூன்றையும் தனித் தனியாக ஊற வைத்து, தனித்தனியாக அரைக்கவும். சர்க்கரை, தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்துக் கலக்கி, சிறு தோசைகளாக வார்த்தால் சுவையாக இருக்கும்.

46 Supplement to Mangayar Malar October 2006

அவல் இனிப்பு தோசை

தேவை : பச்சரிசி - 200 கிராம்,
அவல் - 100 கிராம்,
சர்க்கரை - 200 கிராம், உ. பருப்பு - 1 கைப்பிடி,
தேங்காய்த் துருவல் - 1 கப், ஏலத்தூள் - சிறிது.

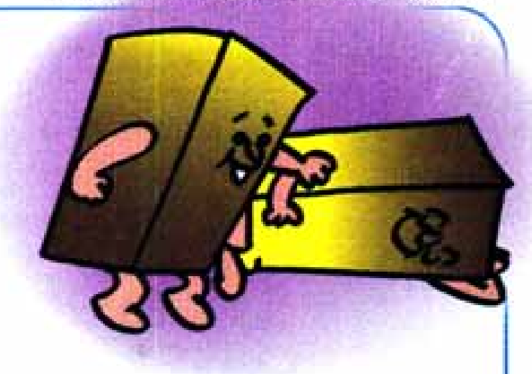


செய்முறை :

அரிசி, அவல், உளுத்தம் பருப்பு மூன்றையும் தனித் தனியாக ஊற வைத்து, தனித்தனியாக அரைக்கவும். சர்க்கரை, தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்துக் கலக்கி சிறு தோசைகளாக வார்த்தால் சுவையாக இருக்கும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

வெள்ளரி விதை லாடு



தேவை :

வெள்ளரி விதை - ¼ கிலோ,
வறுத்த தேங்காய் - 1 கப்,
மைதா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 1½ கப்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு,
நெய் - 2 கப்.

செய்முறை : உருக்கிய நெய்யில், பொடித்த சர்க்கரை சேர்த்து, இதர அயிட்டங்களைக் கலக்கவும். வெள்ளரி விதைகளைத் தூவி லாடு பிடிக்கவும். வித்தியாசமான சுவையுள்ள மொறுமொறு வெள்ளரி விதை லாடு தயார்!

Supplement to Mangayar Malar October 2006 47



வெள்ளரி விதை லாடு

தேவை :

வெள்ளரி விதை - ¼ கிலோ,
வறுத்த தேங்காய் - 1 கப்,
மைதா - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 1½ கப்,
ஏலம், முந்திரி - தேவைக்கு,
நெய் - 2 கப்.

செய்முறை : உருக்கிய நெய்யில், பொடித்த சர்க்கரை சேர்த்து, இதர அயிட்டங்களைக் கலக்கவும். வெள்ளரி விதைகளைத் தூவி லாடு பிடிக்கவும். வித்தியாசமான சுவையுள்ள மொறுமொறு வெள்ளரி விதை லாடு தயார்!

ஸ்வீட் சப்பாத்தி

தேவை : கோதுமை - 100 கிராம், மைதா - 50 கிராம், சர்க்கரைத் தூள் 100 கிராம், கேசரி பவுடர் - சிறிது, மசித்த பேரீச்சம் பழம் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், குல்கந்து - 1 டேபிள் ஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவைக்கு.



செய்முறை : கோதுமை, மைதாவுடன் சர்க்கரைத் தூள், கேசரிப் பவுடர், மசித்த பேரீச்சம் பழம், குல்கந்து இரண்டு ஸ்பூன் எண்ணெய் எல்லாம் சேர்த்துக் குழையப் பிசையவும். அப்பளம் போல இடவும். அடுப்பில் தோசைக் கல்லைப் போட்டு, நெய் தடவி இருபுறமும் வாட்டி எடுக்கவும்.

இளஞ்சூட்டோடு அப்படியே சாப்பிடலாம்!

48 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஸ்வீட் சப்பாத்தி

தேவை : கோதுமை - 100 கிராம், மைதா - 50 கிராம், சர்க்கரைத் தூள் 100 கிராம், கேசரி பவுடர் - சிறிது, மசித்த பேரீச்சம் பழம் - 2 டேபிள் ஸ்பூன், குல்கந்து - 1 டேபிள் ஸ்பூன், எண்ணெய் - தேவைக்கு.

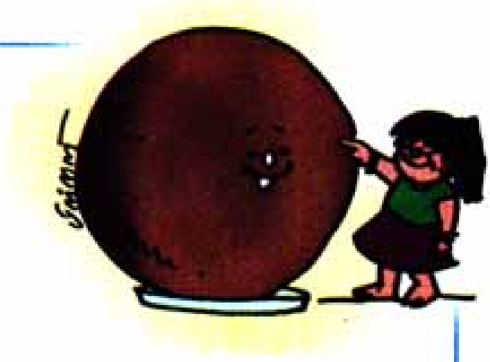


செய்முறை : கோதுமை, மைதாவுடன் சர்க்கரைத் தூள், கேசரிப் பவுடர், மசித்த பேரீச்சம் பழம், குல்கந்து இரண்டு ஸ்பூன் எண்ணெய் எல்லாம் சேர்த்துக் குழையப் பிசையவும். அப்பளம் போல இடவும். அடுப்பில் தோசைக் கல்லைப் போட்டு, நெய் தடவி இருபுறமும் வாட்டி எடுக்கவும்.

இளஞ்சூட்டோடு அப்படியே சாப்பிடலாம்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாம்பே காஜா

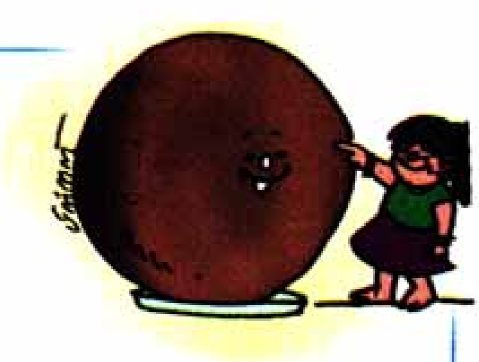


தேவை :

மைதா மாவு - 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
உப்பு - 1 சிட்டிகை,
கேசரிப் பவுடர், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சோடா, உப்பு, மைதா கலந்து, நீர் விட்டுப் பிசைந்து முக்கோண வடிவில் மடித்து இட்டு, பொரித்த பூரிகளை ஏலம், கலர் கலந்த சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிட்டு எடுக்கவும். ருசியான பாம்பே காஜா மஜா தரும்!

பாம்பே காஜா



தேவை :

மைதா மாவு - 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
உப்பு - 1 சிட்டிகை,
கேசரிப் பவுடர், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சோடா, உப்பு, மைதா கலந்து, நீர் விட்டுப் பிசைந்து முக்கோண வடிவில் மடித்து இட்டு, பொரித்த பூரிகளை ஏலம், கலர் கலந்த சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிட்டு எடுக்கவும். ருசியான பாம்பே காஜா மஜா தரும்!

Parry's® Pure Refined Sugar

விளாம்பழ பர்ஃபி

தேவை : பழுத்த விளாம்பழம் - 3
சர்க்கரை - 100 கிராம்,



பனைவெல்லம் - 50 கிராம்,
பொட்டுக்கடலை - 50 கிராம்
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : விழுதாக்கிய விளாம் பழத்தை, பொடித்த சர்க்கரை, பொடித்த பொட்டுக் கடலையுடன் கலந்து வெல்லப் பாகில் நெய்யுடன் சுருளக் கிளறி, வில்லை கள் போடவும்.

50 Supplement to Mangayar Malar October 2006

விளாம்பழ பர்ஃபி

தேவை : பழுத்த விளாம்பழம் - 3
சர்க்கரை - 100 கிராம்,

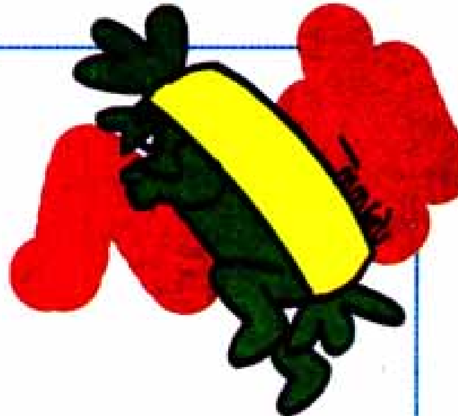


பனைவெல்லம் - 50 கிராம்,
பொட்டுக்கடலை - 50 கிராம்,
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : விழுதாக்கிய விளாம் பழத்தை, பொடித்த சர்க்கரை, பொடித்த பொட்டுக் கடலையுடன் கலந்து வெல்லப் பாகில் நெய்யுடன் சுருளக் கிளறி, வில்லை கள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தேங்காய் பட்டுவா



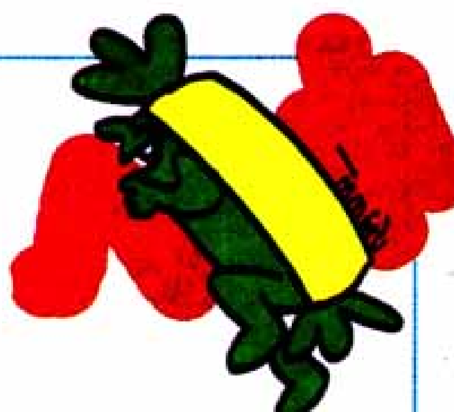
தேவை :

மைதா மாவு - ¼ கப்,
துருவி வறுத்த தேங்காய் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 2½ கப்,
பால், நெய், எசன்ஸ் - தேவைக்கு.

செய்முறை :

சர்க்கரைப்பாகு காய்ச்சவும். இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து, பிசைந்து, தட்டிப் போட்டு பாகில் இட்டுப் பொரிக்கவும். ஊறியபின் எடுத்து வைக்கவும்.

தேங்காய் பட்டுவா



தேவை :

மைதா மாவு - ¼ கப்,
துருவி வறுத்த தேங்காய் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 2½ கப்,
பால், நெய், எசன்ஸ் - சேவைக்கு.

செய்முறை :

சர்க்கரைப்பாகு காய்ச்சவும். இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து, பிசைந்து, தட்டிப் போட்டு பாகில் இட்டுப் பொரிக்கவும். ஊறியபின் எடுத்து வைக்கவும்.

ஆரோரூட் ஸ்வீட் பால்ஸ்



தேவை : டயமண்ட் கல்கண்டு - 25 கி,
பனீர் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 4 கப்,
ஆரோரூட் மாவு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
சமையல் சோடா - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை :

பனீர், மாவு, சோடா கலவையின் நடுவில் ஒரு கல்கண்டு வைத்து உருண்டைகளாக்கவும். சர்க்கரைத் தண்ணீர் கொதிக்கும் பொழுது போடவும்.

52 Supplement to Mangayar Malar October 2006

ஆரோரூட் ஸ்வீட் பால்ஸ்



தேவை : டயமண்ட் கல்கண்டு - 25 கி,
பனீர் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 4 கப்,
ஆரோரூட் மாவு - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
சமையல் சோடா - ஒரு சிட்டிகை.

செய்முறை :

பனீர், மாவு, சோடா கலவையின் நடுவில் ஒரு கல்கண்டு வைத்து உருண்டைகளாக்கவும். சர்க்கரைத் தண்ணீர் கொதிக்கும் பொழுது போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

கோவா கொழுக்கட்டை



தேவை : கோவா - 100 கிராம்,
அரிசி மாவு - 2 தம்ளர்,
தண்ணீர் - 2 தம்ளர்,
துருவிய தேங்காய் - ¼ தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சம அளவு நீரில் வெந்த அரிசி மாவில் இதர சாமான்களைக் கலந்து, கொழுக்கட்டை களாக உருட்டி வைத்து ஆவியில் வேக விடவும்.

கோவா கொழுக்கட்டை



தேவை : கோவா - 100 கிராம்,
அரிசி மாவு - 2 தம்ளர்,
தண்ணீர் - 2 தம்ளர்,
துருவிய தேங்காய் - ¼ தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய், ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சம அளவு நீரில் வெந்த அரிசி மாவில் இதர சாமான்களைக் கலந்து, கொழுக்கட்டை களாக உருட்டி வைத்து ஆவியில் வேக விடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

அரிசி மாவு கேக்

தேவை : பச்சை அரிசி மாவு - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 3 கப், நெய் - ½ கப்,
பால் - ½ கப்,
ஆரஞ்சு கலர் - தேவைக்கு.



செய்முறை : அரைத்த அரிசி, தேங்காய், பால், நெய் கலவையை, சர்க்கரைப்பாகில் கொட்டி, கலர், நெய் கலந்து கிளறி, நெய் தடவிய தட்டிலிட்டு வில்லைகள் போடவும். அரிசி மாவு கேக்கா, அமிர்த கேக்கா என்று வியந்து போவார்கள்.

54 Supplement to Mangayar Malar October 2006

அரிசி மாவு கேக்

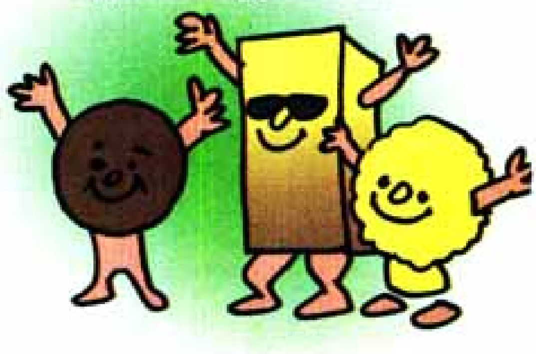
தேவை : பச்சை அரிசி மாவு - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 3 கப், நெய் - ½ கப்,
பால் - ½ கப்,
ஆரஞ்சு கலர் - தேவைக்கு.



செய்முறை : அரைத்த அரிசி, தேங்காய், பால், நெய் கலவையை, சர்க்கரைப்பாகில் கொட்டி, கலர், நெய் கலந்து கிளறி, நெய் தடவிய தட்டிலிட்டு வில்லைகள் போடவும். அரிசி மாவு கேக்கா, அமிர்த கேக்கா என்று வியந்து போவார்கள்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சுகியன்



தேவை :

துருவிய தேங்காய் - 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை - ½ தம்ளர்,
பச்சை அரிசி - 1 தம்ளர்,
உளுத்தம் பருப்பு - ½ ஸ்பூன்,

செய்முறை :

அரிசி, உளுந்தை ஊறவைத்து நைசாக அரைக்கவும். ஏற்பாடாகச் செய்து வைத்திருக்கும் தேங்காய் சர்க்கரைப் பூரணத்தை உளுந்து மாவில், தோய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 55

சுகியன்

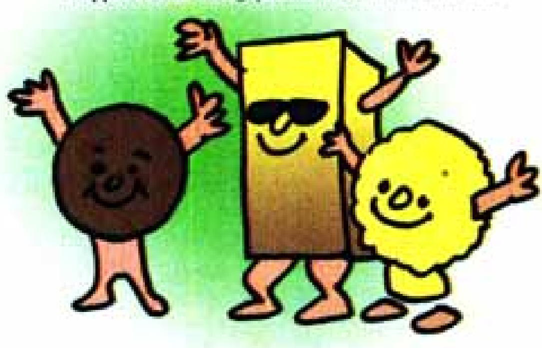
தேவை :

துருவிய தேங்காய் - 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை - ½ தம்ளர்,
பச்சை அரிசி - 1 தம்ளர்,
உளுத்தம் பருப்பு - ½ ஸ்பூன்,

செய்முறை :

அரிசி, உளுந்தை ஊறவைத்து நைசாக அரைக்கவும். ஏற்பாடாகச் செய்து வைத்திருக்கும் தேங்காய் சர்க்கரைப் பூரணத்தை உளுந்து மாவில், தோய்த்துப் பொரித்தெடுக்கவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar



பாதுஷா

தேவை : மைதா மாவு - 1 தம்ளர், சர்க்கரை - 1 தம்ளர், நெய் - ¼ தம்ளர் சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை. எண்ணெய் - பொரிக்க.



செய்முறை : சர்க்கரையைப் பாகாகக் காய்ச்சவும். மைதா, சோடா, நெய்யை நன்கு தேய்த்து பிசைந்து, வடை போல் தட்டவும். பொன்னிறமாகப் பொரித் தெடுத்து, கெட்டிப்பாகில் முக்கி எடுக்க வும். கண்ணாடி போல மின்னும் பாதுஷா தயார்!

56 Supplement to Mangayar Malar October 2006

பாதுஷா

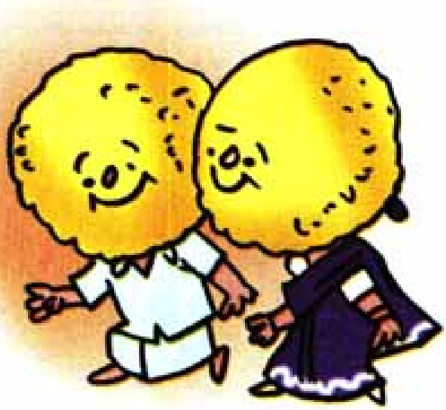
தேவை : மைதா மாவு - 1 தம்ளர், சர்க்கரை - 1 தம்ளர், நெய் - ¼ தம்ளர் சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை. எண்ணெய் - பொரிக்க.



செய்முறை : சர்க்கரையைப் பாகாகக் காய்ச்சவும். மைதா, சோடா, நெய்யை நன்கு தேய்த்து பிசைந்து, வடை போல் தட்டவும். பொன்னிறமாகப் பொரித் தெடுத்து, கெட்டிப்பாகில் முக்கி எடுக்க வும். கண்ணாடி போல மின்னும் பாதுஷா தயார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

சர்க்கரைத் தேனடை



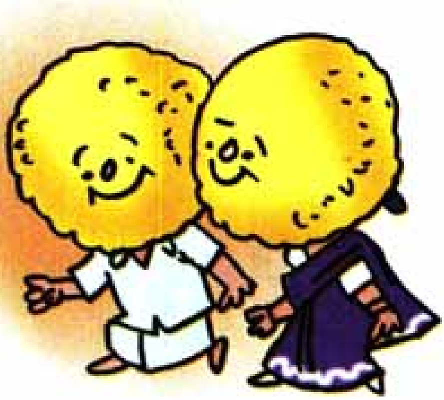
தேவை :

அரிசி மாவு - 1 தம்ளர்,
உளுத்தம் மாவு - 2 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
நெய், ஏலம்- தேவைக்கு.

செய்முறை :

அரிசி மாவு, உளுத்தம்மாவை, நீர் விட்டுப் பிசைந்து தேன்குழல் அச்சில் பிழிந்து, ஆவியில் வேக வைக்கவும். வெந்த தேன் குழலை கொதிக்கும் சர்க்கரைப்பாகில் சேர்க்கவும். இரண்டு கொதி விட்டு எடுத்து வைக்கவும். குழந்தைகள் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

சர்க்கரைத் தேனடை



தேவை :

அரிசி மாவு - 1 தம்ளர்,
உளுத்தம் மாவு - 2 ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்,
நெய், ஏலம்- தேவைக்கு.

செய்முறை :

அரிசி மாவு, உளுத்தம்மாவை, நீர் விட்டுப் பிசைந்து தேன்குழல் அச்சில் பிழிந்து, ஆவியில் வேக வைக்கவும். வெந்த தேன் குழலை கொதிக்கும் சர்க்கரைப்பாகில் சேர்க்கவும். இரண்டு கொதி விட்டு எடுத்து வைக்கவும். குழந்தைகள் விரும்பிச் சாப்பிடுவார்கள்.

Parry's® Pure Refined Sugar

அவல் லாடு



தேவை : வறுத்த பயத்தம் பருப்பு,
கடலைப் பருப்பு - தலா ½ கப்,
அவல் - 1 கப்,
நெய், முந்திரி, ஏலம் - தேவைக்கு.
சர்க்கரை - 1 கப்.

பொடித்த பருப்பு, அவலில், சர்க்கரைப்பாகை ஊற்றி, நெய் கலந்து லாடுகளாகப் பிடிக்கவும். அவல் லாடு உங்கள் ஸ்வீட் ஆவலைப் பூர்த்தி செய்யும்.

58 Supplement to Mangayar Malar October 2006

அவல் லாடு

தேவை : வறுத்த பயத்தம் பருப்பு,
கடலைப் பருப்பு - தலா ½ கப்,
அவல் - 1 கப்,
நெய், முந்திரி, ஏலம் - தேவைக்கு.
சர்க்கரை - 1 கப்.

பொடித்த பருப்பு, அவலில், சர்க்கரைப்பாகை ஊற்றி, நெய் கலந்து லாடுகளாகப் பிடிக்கவும். அவல் லாடு உங்கள் ஸ்வீட் ஆவலைப் பூர்த்தி செய்யும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



ஸ்வீட் தயிர் போண்டா



தேவை :

மைதா மாவு - 1 தம்ளர்,
தயிர் - 1 தேக்கரண்டி,
சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்

செய்முறை :

சர்க்கரையைத் தவிர இதர அயிட்டங்களைப் பிசைந்து, சிறு போண்டாக்களாகப் பொரிக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிடவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 59

ஸ்வீட் தயிர் போண்டா



தேவை :

மைதா மாவு - 1 தம்ளர்,
தயிர் - 1 தேக்கரண்டி,
சமையல் சோடா - 1 சிட்டிகை,
சர்க்கரை - 2 தம்ளர்

செய்முறை :

சர்க்கரையைத் தவிர இதர அயிட்டங்களைப் பிசைந்து, சிறு போண்டாக்களாகப் பொரிக்கவும். சர்க்கரைப் பாகில் ஊறவிடவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

நேந்திரம் பழ அல்வா

தேவை : நேந்திரம் பழத் துண்டங்கள் - 1 கப், சர்க்கரை - ½ கப், நெய் ஏலம், மஞ்சள் எஸன்ஸ் தேவைக்கு.



செய்முறை : விழுதாக்கிய துண்டங்களை, பாகில் போட்டு, நெய், ஏலம், எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கிளறவும். கேரள ஸ்டைல் ஸ்பெஷல் அல்வா பிரமாதப் படுத்தி விடும்.

60 Supplement to Mangayar Malar October 2006

நேந்திரம் பழ அல்வா

தேவை : நேந்திரம் பழத் துண்டங்கள் - 1 கப், சர்க்கரை - ½ கப், நெய் ஏலம், மஞ்சள் எஸன்ஸ் தேவைக்கு.



செய்முறை : விழுதாக்கிய துண்டங்களை, பாகில் போட்டு, நெய், ஏலம், எஸன்ஸ் சேர்த்துக் கிளறவும். கேரள ஸ்டைல் ஸ்பெஷல் அல்வா பிரமாதப் படுத்தி விடும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

எள் பர்ஃபி



தேவை :
வெள்ளை எள் - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 3 கப்
நெய் - 50 கிராம்.

செய்முறை : வறுத்த எள்ளையும், விழுதாக்கிய தேங்காயையும் நெய் சேர்த்து, பாகில் சேர்த்துக் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும். எடுப்பான எள் பர்ஃபி ® எளிதில் தீர்ந்து போகும்.

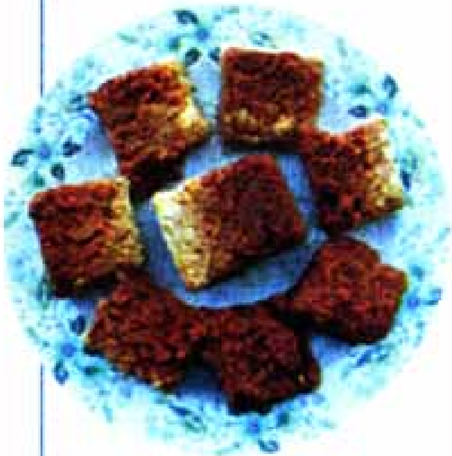
எள் பர்ஃபி



தேவை :
வெள்ளை எள் - 1 கப்,
துருவிய தேங்காய் - 1 கப்,
சர்க்கரை - 3 கப்
நெய் - 50 கிராம்.

செய்முறை : வறுத்த எள்ளையும், விழுதாக்கிய தேங்காயையும் நெய் சேர்த்து, பாகில் சேர்த்துக் கிளறவும். நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும். எடுப்பான எள் பர்ஃபி ® எளிதில் தீர்ந்து போகும்.

சாக்லெட் சேமியா பர்ஃபி



தேவை : சாக்லெட் - 150 கிராம்,
சர்க்கரை - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்,
வறுத்த சேமியா - 100 கிராம்.
நெய், முந்திரி, ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சூடான பாலில் சாக்லெட் கரைக்கவும். அந்த விழுதை, பாலில் வெந்த சேமியாவுடன் சேர்க்கவும். சர்க்கரை, நெய் இதர அயிட்டங்களையும் கலந்துக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.

62 Supplement to Mangayar Malar October 2006

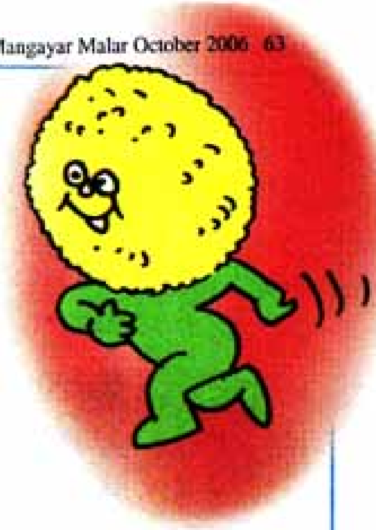
சாக்லெட் சேமியா பர்ஃபி



தேவை : சாக்லெட் - 150 கிராம்,
சர்க்கரை - 50 கிராம்,
பால் - ½ லிட்டர்,
வறுத்த சேமியா - 100 கிராம்.
நெய், முந்திரி, ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : சூடான பாலில் சாக்லெட் கரைக்கவும். அந்த விழுதை, பாலில் வெந்த சேமியாவுடன் சேர்க்கவும். சர்க்கரை, நெய் இதர அயிட்டங்களையும் கலந்துக் கிளறி, வில்லைகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



காலிஃபிளவர் அல்வா

தேவை :

வெந்து மசித்த காலிஃபிளவர் - 2 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1½ தம்ளர்,
நெய் - ½ தம்ளர்,
முந்திரி, ஏலம், கலர் - தேவைக்கு.

செய்முறை :சர்க்கரைப்பாகில் காலிஃபிளவர் விழுதுடன் நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். முந்திரி, ஏலம் நிறம் உங்கள் தேவைக்கு ஏற்ப சேர்க்கவும்.

Supplement to Mangayar Malar October 2006 63



காலிஃபிளவர் அல்வா

தேவை :

வெந்து மசித்த காலிஃபிளவர் - 2 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1½ தம்ளர்,
நெய் - ½ தம்ளர்,
முந்திரி, ஏலம், கலர் - தேவைக்கு.

செய்முறை :சர்க்கரைப்பாகில் காலிஃபிளவர் விழுதுடன் நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். முந்திரி, ஏலம் நிறம் உங்கள் தேவைக்கு ஏற்ப சேர்க்கவும்.

Parry's® Pure Refined Sugar

மாம்பழ அல்வா

தேவை : மாம்பழத்துண்டுகள் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 1 கப்,
பால் - 1 கப்,
மாம்பழ கலர் எஸன்ஸ் - சிறிது.



செய்முறை :

பாலுடன் விழுதாக்கிய மாம்பழத் துண்டங்களை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு, நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். மஞ்சள் நிறம் மேங்கோ எஸன்ஸ் சேர்த்தால் மணமும் நிறமும் கூடும்!

64 Supplement to Mangayar Malar October 2006

மாம்பழ அல்வா

தேவை : மாம்பழத்துண்டுகள் - 2 கப்,
சர்க்கரை - 1 கப்,
பால் - 1 கப்,
மாம்பழ கலர் எஸன்ஸ் - சிறிது.



செய்முறை :

பாலுடன் விழுதாக்கிய மாம்பழத் துண்டங்களை சர்க்கரைப் பாகில் போட்டு, நெய் சேர்த்துக் கிளறவும். மஞ்சள் நிறம் மேங்கோ எஸன்ஸ் சேர்த்தால் மணமும் நிறமும் கூடும்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



சத்து மாவு அல்வா

தேவை :

சத்து மாவு - 2 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் - ¼ தம்ளர்,
முந்திரி, ஏலம், தேவைக்கு.

செய்முறை :

சர்க்கரைக் கரைசலில், மாவு, நெய்யைக் கலந்து மிதமான சூட்டில் வைத்து கிளறவும். சுருள வரும் பொழுது இறக்கவும். கமகம சத்து மாவு அல்வா தயார்!



சத்து மாவு அல்வா

தேவை :

சத்து மாவு - 2 தம்ளர்,
சர்க்கரை - 1 தம்ளர்,
நெய் - ¼ தம்ளர்,
முந்திரி, ஏலம், தேவைக்கு.

செய்முறை :

சர்க்கரைக் கரைசலில், மாவு, நெய்யைக் கலந்து மிதமான சூட்டில் வைத்து கிளறவும். சுருள வரும் பொழுது இறக்கவும். கமகம சத்து மாவு அல்வா தயார்!

வாழைப்பழ ஆப்பம்

தேவை : அரிசி மாவு - 1 கப், மைதா மாவு - ¼ கப், சர்க்கரைத் தூள் - 1 கப், வாழைப்பழம் - 3, பாதாம் எஸென்ஸ் - சில சொட்டுகள், எண்ணெய் - பொரிக்க.

செய்முறை :



சர்க்கரையில் சம அளவு நீர் சேர்த்து, நுரைப் பாகுக் காய்ச்சவும். பிறகு இறக்கி, அரிசி மாவு, சர்க்கரைத் தூள், வாழைப்பழம் போட்டு இட்லி மாவு பதத்தில் பிசையவும். பாதாம் எஸன்ஸ் சேர்க்கவும். நன்கு கலந்து, ஆப்பக் கல்லில் இட்டு, எண்ணெய் விட்டு வேகவைத்துச் சுவைக்கவும்.

66 Supplement to Mangayar Malar October 2006

வாழைப்பழ ஆப்பம்

தேவை : அரிசி மாவு - 1 கப், மைதா மாவு - ¼ கப், சர்க்கரைத் தூள் - 1 கப், வாழைப்பழம் - 3, பாதாம் எஸென்ஸ் - சில சொட்டுகள், எண்ணெய் - பொரிக்க.

செய்முறை :



சர்க்கரையில் சம அளவு நீர் சேர்தது, நுரைப் பாகுக் காய்ச்சவும். பிறகு இறக்கி, அரிசி மாவு, சர்க்கரைத் தூள், வாழைப்பழம் போட்டு இட்லி மாவு பதத்தில் பிசையவும். பாதாம் எஸன்ஸ் சேர்க்கவும். நன்கு கலந்து, ஆப்பக் கல்லில் இட்டு, எண்ணெய் விட்டு வேகவைத்துச் சுவைக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

இந்த இலவச இணைப்பில் உள்ள அசத்தலான 64 இனிப்புகளின் செய்முறைகளை உங்களுக்கு வழங்கியோர்...

மாலதி சந்திரசேகரன்,
ப்ரதீபா சிவகுமார்,
ஆர். லலிதா,
சிந்துஜா சிவசுப்ரமணியன்,
லாவண்யா சிவகுமார்,
ப்ரியா ராஜேஷ்.
ஆர்த்தி முரளி



கார்ட்டூன்ஸ் : பிள்ளை
அட்டைப்படம் : ஸ்ரீஹரி

இனிய தீபாவளி நல்வாழ்த்து!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

இந்த இலவச இணைப்பில் உள்ள அசத்தலான 64 இனிப்புகளின் செய்முறைகளை உங்களுக்கு வழங்கியோர்...

மாலதி சந்திரசேகரன்,
ப்ரதீபா சிவகுமார்,
ஆர். லலிதா,
சிந்துஜா சிவசுப்ரமணியன்,
லாவண்யா சிவகுமார்,
ப்ரியா ராஜேஷ்.
ஆர்த்தி முரளி



கார்ட்டூன்ஸ் : பிள்ளை
அட்டைப்படம் : ஸ்ரீஹரி

இனிய தீபாவளி நல்வாழ்த்து!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar October 2006 issue



Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar October 2006 issue

